



Équinoxe - Vanille-Karamell Torte mit Knusperboden

von Cyril Lignac

Links mit * und ¹ sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Die Torte hat einen Durchmesser von 18 cm

Verwendete Formen: [Silikonform Universo*](#), [Silikonform Tortaflex' 16 cm Ø*](#), [Tortenring 16 cm Ø*](#)
(altern. Tortenringe oder Springform)

Tag 1

Mandelbiskuit

- 40 g gemahlene Mandeln
- 40 g Puderzucker
- 45 g Vollei
- 45 g Eiweiß (Eigelb für die Karamellcreme aufbewahren!)
- 7,5 g Zucker
- 7,5 g geschmolzene Butter
- 10 g Mehl

Den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Mandeln und Puderzucker mischen und zusammen mit dem Vollei so lange schlagen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Dann die geschmolzene Butter sachte mit dem Spatel unterrühren. Anschließend das gesiebte Mehl einarbeiten. Eiweiß und Zucker zu Eischnee verschlagen und unter den Teig heben. Dieser sollte sehr luftig bleiben. Den Teig als Kreis mit 18 cm Durchmesser auf ein mit Backpapier oder Silikonmatte belegtes Blech streichen und ca. 7 Minuten bei 210 Grad backen. Komplet abkühlen lassen und anschließend einen Kreis mit 16 cm Durchmesser ausstechen/ -schneiden.

Karamellcreme

- 120 g Zucker
- 45 g Wasser
- ½ Vanilleschote
- 255 g Sahne
- 3 Eigelbe
- 3 Blätter Gelatine
- ggf. Salz nach Geschmack

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. 50 g der Sahne zusammen mit der aufgeschlitzten Vanilleschote aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Zucker und Wasser in einem Topf zu Karamell kochen. Wenn dieser eine schöne karamellbraune Farbe erreicht hat, mit der heißen Sahne ablöschen (Vorsicht, diese kocht hoch!), glattrühren und dann die kalte Sahne dazugießen. Dann die Eigelbe unterrühren und anschließend die ausgedrückte Gelatine in der Karamellcreme auflösen. Alles mit einem Stabmixer aufemulgieren und durch ein Sieb in die *Tortaflex* Form (oder eine ähnliche Form mit 16 cm Ø) gießen. Die Oberfläche mit der Biskuitschicht bedecken und die Form abgedeckt über Nacht einfrieren.

Vanilleganache

- 400 g Sahne
- 1 ½ Vanilleschoten
- 105 g weiße [Kuvertüre](#)¹(gehackt oder Callets)
- 3 Blätter Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Hälfte der Sahne zusammen mit den aufgeschlitzten Vanilleschoten aufkochen und 10-20 Minuten ziehen lassen. Erneut aufkochen und die heiße Sahne über die Kuvertüre gießen. Einige Minuten warten, dann glattrühren und die Gelatine darin auflösen. Nun die restliche kalte Sahne in drei Portionen zur Ganache geben und zwischendurch immer glattrühren. Mit einem Stabmixer alles noch einmal aufemulgieren und die Vanilleganache dann abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Knusperschicht (Croustillant)

Hinweis: Für die Knusperschicht verwendet Cyril Lignac fertig gebackenen Mürbeteig nach diesem Rezept: 43 g weiche Butter, 11 g gemahlene Mandeln, 30 g Puderzucker, 1 Prise Salz, 72 g Mehl 550, 17 g Ei. Ich habe mir die "Mühe" gemacht, den Teig zu backen, den benötigten Teil für die u.a. Knusperschicht zu verwenden und den Rest als Kekersatz zu veraschen ;) . Wem das zu aufwändig ist, der verwendet einfach neutrale Kekse. - Das Praliné kann man übrigens auch sehr gut selbermachen -> hier gehts zum Rezept.

- 45 g gebackener Mürbeteig
- 45 g [Karamellkekse](#)¹
- 15 g [Kakaobutter](#)* (Bioladen)
- 45 g Praliné (selbstgemacht oder [gekauft](#))

Einen Tortenring mit 16 cm Ø auf Backpapier setzen oder eine entspr. Springform mit Backpapier auslegen. - Den Mürbeteig und die Karamellkekse vermahlen. Die Kakaobutter schmelzen und zusammen mit dem Praliné zu den Keksstreuseln geben. Alles zu einer streuseligen Masse verarbeiten und in die vorbereitete Form drücken (nicht zu fest). Abdecken und eine Nacht in den Kühlschrank stellen.

Tag 2

Aufbau (das geht recht schnell :-))

Ich habe die Torte, anders als im Originalrezept, über Kopf aufgebaut, weil ich eine Silikonform verwendet habe und damit eine schöne glatte Oberfläche bekomme. Wenn ihr eine Springform oder einen Tortenring verwendet, könnt ihr die Torte also auch andersherum aufbauen.

Die Vanilleganache mit dem Mixergerät genauso wie Schlagsahne (aber nicht zu fest) aufschlagen. Die *Universo* Form (oder eine ähnliche Form mit 18 cm Ø s.o.) sorgfältig mit etwa zwei Drittel der Vanilleganache füllen. Dabei die Creme an den Seiten der Form hochziehen. Die eingefrorene Karamell-Biskuitschicht aus der Form lösen (mit Gefühl, denn sie klebt ein kleines bisschen ;-)) und mit der Karamellschicht nach unten in die Vanilleganache drücken. Mit einer Schicht Ganache bedecken und zum Schluss die Knusperschicht auflegen. Alles glattstreichen, mit Folie abdecken und über Nacht einfrieren.

Tag 3

Fertigstellung

- weißes Velvetspray
- schwarzes Velvetspray
- *(wer darüber verfügt, kann alternativ zum Velvetspray natürlich auch grau gefärbte Kakaobutter mit einer speziellen Sprühpistole verwenden)*
- rote Glasur (ich habe einen Rest rote [Mirror glaze](#) verwendet)

Die eingefrorene Torte aus der Form lösen und zunächst mit schwarzem und anschließend leicht mit weißem Velvetspray besprühen. (Ich mache das meistens draußen oder in der Spülmaschine ;-)) Die rote Glasur erwärmen und in einen kleinen Spritzbeutel füllen. Vorsichtig verschieden große Punkte auf der Oberfläche der Torte verteilen. Die Torte auftauen lassen und servieren. Reste halten sich ohne Probleme 1-2 Tage im Kühlschrank.

Quelle: [La Pâtisserie](#)¹ – Cyril Lignac - Éditions de La Martinière