



Schoko-Erdnuss Torte

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

Verwendete Formen: [Silikonform Universo*](#), [Silikonform Tortaflex' 16 cm](#) Ø*

Schoko-Dacquoise

- 90 g Eiweiß
- 60 g Zucker
- 50 g gemahlene Mandeln
- 30 g Puderzucker
- 10 g Mehl
- 10 g Kakao
- 20 g Kakaonips

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Auf der Rückseite eines Backpapierabschnittes zwei Kreise mit ca. 18 cm Durchmesser zeichnen. - Das Eiweiß halbfest schlagen, dann nach und nach den Zucker dazurieseln lassen und zu steifem Eischnee schlagen. Die gemahlene Mandeln mit dem Puderzucker mischen und zusammen mit dem Mehl und dem Kakao über den Eischnee sieben. Alles locker unterheben. Währenddessen auch die Kakaonips einarbeiten. Der Teig soll schön luftig bleiben! Den Dacquoise Teig in einen Spritzbeutel mit 1 cm Rundtülle füllen und spiralförmig innerhalb der vorgezeichneten beiden Kreise aufspritzen. Die Teigspiralen mit pudersucker besieben und 15 - 20 Minuten backen. Abkühlen lassen und dann erst vom Backpapier ablösen. Zwei Kreise von 16 cm Durchmesser ausstechen.

Erdnusscreme

- 80 g Milch
- 1 Eigelb
- 15 g Zucker
- 40 g [Erdnussmus¹](#)/ -butter (fein u. ungesüßt)
- 45 g weiße Kuvertüre (gehackt oder Callets)
- 1 Blatt (1,7 g) Gelatine
- 100 g Schlagsahne
- 40 g gehackte gesalzene Erdnüsse

Die Gelatine einweichen. Die Milch in einem kleinen Topf erhitzen. Das Eigelb mit dem Zucker verschlagen. Die heiße Milch unter Rühren in die Eigelbmasse gießen. Zurück in den Topf geben und auf 82-85 Grad erhitzen. Vom Herd nehmen und die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die heiße Masse durch ein Sieb über die Kuvertüre gießen und 1-2 Minuten stehen lassen. Dann durchrühren und das Erdnussmus hinzufügen. Mit einem Stabmixer kurz homogenisieren. Die Sahne cremig schlagen und unter die Erdnusscreme ziehen. Zum Schluss die gehackten Erdnüsse unterheben.

Einen ausgestochenen Teigkreis des Schokodacquoises in die Tortaflex Form einlegen. Die Erdnussmousse einfüllen und den zweiten Schokodacquoise Kreis auf die Mousse legen. Mit Folie bedeckt einige Stunden oder über Nacht einfrieren.

Erdnuss Schokoladenmousse

- 100 g Sahne
- 100 g Milch
- 2 Eigelb
- 20 g Zucker
- 2 Blätter (3,4 g) Gelatine
- 30 g [Erdnussmus¹](#) / -butter (fein u. ungesüßt)
- 90 g Dunkle Kuvertüre ca. 55 % (ich habe [Callebaut*](#) verwendet)
- 200 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Sahne und Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Das Eigelb mit dem Zucker verschlagen. Die heiße Sahnemilch unter Rühren in die Eigelbmasse gießen. Zurück in den Topf geben und auf 82-85 Grad erhitzen. Dabei immer rühren und die Temperatur kontrollieren! Vom Herd nehmen und die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine in der Creme auflösen. Ein Drittel der englischen Creme über die dunkle Kuvertüre gießen und mit dem Teigschaber verrühren bis eine glatte Masse entsteht, dann das zweite Drittel ebenso einrühren, abschließend den Rest der Creme einarbeiten. Zum Schluss das Erdnussmus hinzufügen und alles mit dem Stabmixer durchmischen. Wenn die Schokoladencreme ca. 45 Grad warm ist, die Sahne cremig schlagen. Ein Drittel Schlagsahne unter die Schokoladencreme ziehen (angleichen), anschließend den Rest der Sahne unterheben.

Die Schokoladenmousse in die Universo Form füllen. Die eingefrorene Erdnusscreme/ Schokodaquoise Füllung aus der Form nehmen und möglichst gerade in die Schokoladenmousse drücken. Die Oberfläche mit Folie bedecken und die Torte über Nacht einfrieren.

Schokoladen Glanzglasur

- 160 g Sahne
- 165 g Zucker
- 55 g Wasser
- 65 g [Glucosesirup*](#)
- 65 g dunkler Kakao
- 5 Blätter (8,5 g) Gelatine

Die Gelatine einweichen. Zucker, Wasser und Glucosesirup in einem Topf auf 103 Grad aufkochen. Vom Herd ziehen und die Sahne und den gesiebten Kakao in die Zuckermasse rühren. Die eingeweichte Gelatine in der Glasur auflösen und diese dann in einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer kurz aufmixen, ohne zu viel Luft einzuarbeiten. Die Glasur noch einmal durch ein Sieb gießen. Die Oberfläche mit Folie bedecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Fertigstellung

- 40 g weiße Kuvertüre
- mit Goldpulver bestäubte Erdnüsse

Am nächsten Tag die Schokoladenglasur auf 45 Grad erwärmen, damit sie wieder flüssig wird. Wenn sie auf ca. 30-32 Grad abgekühlt ist, kann die gefrorene Torte damit überzogen werden. Dafür die Torte aus der Silikonform lösen und auf ein Rost oder leicht erhöht stellen. Darunter eine Schale, die die überlaufende Glasur auffängt. Die Glasur gleichmäßig über die gefrorenen Torte gießen und erstarren lassen. Die Tropfen unten am Rand vorsichtig entfernen. Die weiße Kuvertüre in der Microwelle schmelzen, in eine kleine Spritztüte füllen und ein winziges Loch in die Spitze schneiden. Mit schnellen Bewegungen ein Muster mit der geschmolzenen weißen Schokolade auf die Schokoladenglasur Oberfläche spritzen. Dieses Erdnüssen garnieren und die Torte ganz auftauen lassen und dann servieren. Reste halten sich problemlos bis zu drei Tagen im Kühlschrank.