



100 % Erdnuss Torte

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

Verwendete Formen: [Dinara Kasko Origami Silikonform¹](#), [Tortaflex 16 cm*](#)

Da das Zusammenspiel von süß und salzig besonders spannend ist, habe ich für diese Torte handelsübliche gesalzene und geröstete Erdnüsse verwendet.

Erdnusspraliné

- 200 g gesalzene geröstete Erdnüsse
- 60 g Wasser
- 200 g Zucker
- 1 g Salz
- ggf. etwas Erdnussöl

Wasser, Salz und Zucker auf mittlerer Hitze schmelzen und zu einem hellbraunen Karamell kochen. *Es ist wichtig, dass die Herdplatte nicht zu heiß ist und man Geduld aufbringt, bis der ganze Zucker geschmolzen ist und bräunt. Zwischendurch den inneren Topfrand mit einem Pinsel und Wasser befeuchten.* Dann den Topf vom Herd ziehen und das Karamell sogleich flach auf einer Silikonmatte gießen und abkühlen lassen.

Anschließend das abgekühlte Karamell zerbrechen und zusammen mit den Erdnüssen in einem Thermomix oder einem leistungsfähigen elektrischen Blitzhacker so lange mixen, bis eine feine Creme entstanden ist. *Dabei ggf. ganz wenig Erdnussöl hinzufügen. Beim Mixvorgang darf das Praliné nicht über 50 Grad warm werden, da sonst die Qualität leidet! Also immer wieder Pausen einlegen.*

Das Praliné in ein sterilisiertes Marmeladenglas füllen. Dort hält es sich mindestens 2 Wochen wenn es im Kühlschrank steht.

Erdnussdacquoise

- 25 g gemahlene Erdnüsse
- 25 g gemahlene Mandeln
- 90 g Puderzucker
- 100 g Eiweiß (von ca. 3 Eiern)
- 30 g Zucker
- 25 gehackte Erdnüsse
- etwas Puderzucker

Den Backofen auf 180 Grad aufheizen. Gemahlene Erdnüsse und Mandeln mit dem Puderzucker mischen. Das Eiweiß mit dem Zucker zu festem Eischnee schlagen. (Eigelb für die Erdnussmousse in einem kleinen Gläschen bis zum nächsten Tag aufbewahren!) Das Nuss-Puderzuckergemisch unter den Eischnee heben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und 2 Kreise mit ca. 17-18 cm Durchmesser auf ein Backpapier dressieren. Mit den gehackten Erdnüssen bestreuen und leicht mit Puderzucker übersieben. Im Backofen ca. 20 Minuten backen. Vollständig abkühlen lassen und zwei Kreise mit 16 cm Durchmesser ausstechen.

Erdnusspraliné Cremeux

- 30 g Milch
- 1 Blatt (1,7g) Gelatine
- 200 g Erdnusspraliné (siehe oben)
- 100 g kalte flüssige Sahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Milch erhitzen und die Gelatine darin auflösen. Das Erdnusspraliné in die Milch rühren und mit einem Stabmixer mixen. Dabei die kalte Sahne hinzufließen lassen.

Aufbau Einlage

Ein Dacquoisekreis in die Tortaflex Form legen und die Hälfte der Erdnusspraliné Cremeux darauf verteilen. Mit dem zweiten Dacquoisekreis bedecken und den Rest der Cremeux darauf streichen. Die Einlage einfrieren bis sie fest ist. *Da die Cremeux nicht ganz hart wird muss man den Rand, bevor man die Einlage herauslöst, vorsichtig mit einem kleinen Messer lösen oder die Form zuvor mit Tortenrandfolie auslegen.*

Am nächsten Tag

Erdnuss Crispy Boden

- 40 g Butterkekse (ich habe [Leibnitz Haferkekse](#)¹ verwendet)
- 17 g gemahlene Mandeln
- 40 g [Crêpes dentelles Waffelröllchen](#)¹
- 0,4 g Salz
- 32 g Erdnusspraliné
- 52 g Milkschokoladen Kuvertüre

Die Hafer Butterkekse fein zermahlen und mit den gemahlenden Mandeln mischen. Salz und zerbröselte Crêpes dentelles hinzufügen. Milkschokoladen Kuvertüre zusammen mit dem Erdnuss Praliné schmelzen, zu den trockenen Zutaten geben und gut mischen. Die Masse zwischen zwei Schichten Backpapier 3-4 mm dick ausrollen. In den Kühlschrank legen und die Erdnussmousse zubereiten.

Erdnussmousse

- 150 g Milch
- 80 g Sahne
- 3 Eigelb
- 57 g Zucker
- 4 Blätter Gelatine
- 110 g [Erdnussmus ungesüßt](#)¹
- 220 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Milch und Sahne in einem Topf erhitzen. Eigelb und Zucker in einer separaten Schüssel verrühren. Die heiße Sahnemilch in die Eigelbmasse rühren, alles zurück in den Topf gießen und bei milder Hitze unter Rühren bis ca. 83 Grad erhitzen. Die gut ausgedrückte Gelatine in der Creme auflösen. Das Erdnussmus mit der heißen Creme verrühren und durch ein Sieb gießen. Auf 30 Grad abkühlen lassen. Dann die Sahne halb steif schlagen und unter die Erdnusscreme ziehen.

Aufbau

Circa Dreiviertel der Erdnussmousse in die Origami Silikonform oder eine andere Form mit 1350 ml Inhaltvolumen füllen. Die gefrorene Einlage aus der Form lösen und in die Mousse drücken. Mit der restlichen Erdnussmousse bedecken. Aus der Erdnuss Crispyschicht einen Kreis mit ca. 16 cm Durchmesser ausstechen und als Abschluss auf die Mousse legen. Die Torte über Nacht einfrieren.

Karamell Mirror Glaze

- 225 g Zucker
- 180 g Wasser
- 180 g Sahne
- 30 g kaltes Wasser
- 15 g Maisstärke (Maizena)
- 4 Blätter Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Den Zucker auf mittlerer Hitze trocken zu goldbraunem Karamell kochen. Währenddessen Wasser und Sahne zusammen erhitzen und das goldbraune Karamell damit ablöschen. *Vorsicht das Karamell kocht hoch!!* Die Stärke mit dem kalten Wasser verrühren und dann in die Karamellmasse rühren. Einmal aufkochen lassen. Anschließend die gut ausgedrückte Gelatine in der Glasur auflösen. Mit einem Stabmixer durchmischen. Die Oberfläche der Glasur mit Folie bedecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Fertigstellung

goldene Schokoladenkugeln z.B. von [Super Streusel](#)*

Die Glasur im Wasserbad oder der Mikrowelle erwärmen, so dass sie wieder flüssig wird. Auf ca 28-29 Grad abkühlen lassen. Dann die gefrorene Torte aus der Form lösen und auf ein Gitter platzieren, das über einer Schale steht. Die Torte mit der Mirror glaze übergießen. Tropfen am unteren Rand vorsichtig mit einer kleinen Palette abstreifen und die Torte auf einen Teller setzen. Auftauen lassen und vor dem Servieren mit goldenen Perlen dekorieren.

© 2022 Maren Lubbe - <https://marenlubbe.de>