

Zutaten für eine 24er oder 26er Springform

Boden:

300 g gemahlener Butterkeks
180 g Butter
2 EL Kakao
1 EL gemahlene Haselnüsse
1 EL Puderzucker

Creme:

300 g Frischkäse Doppelrahmstufe (z.B Philadelphia)
300 g Mascarpone
150 g Haselnusscreme (alternativ Nutella oder anderer Nuss-Nougat-Aufstrich)
150 g Kinderschokolade (oder Vollmilchschokolade)
1 Pkg. gemahlene Gelatine (=10 g) + 4 EL Wasser (oder 6 Blatt Gelatine)
1-2 EL Puderzucker (nach Bedarf)
400 ml Schlagobers/Sahne

Zubereitung:

- 1) Legt eine 24er Springform, wie im Video gezeigt, mit Backpapier aus,.
- 2) In einer Schüssel vermischt ihr den Butterkeks mit Puderzucker, Kakao, Nüssen und der geschmolzenen Butter.
- 3) Vermengt alles gründlich und füllt die Mischung in die vorbereitete Springform um. Verteilt die Masse gleichmäßig und drückt sie z.B mithilfe eines Glases fest.
- 4) Stellt die Form in den Kühlschrank und bereitet währenddessen die Creme vor.
- 5) Vermischt die Gelatine mit dem kalten Wasser und lasst sie quellen. Schmelzt die Schokolade über einem Wasserbad.
- 6) Schlagt die Sahne steif und stellt sie zur Seite. In einer Rührschüssel vermischt ihr Frischkäse, Mascarpone, Haselnusscreme und die geschmolzene Schokolade.
- 7) Schmelzt die gequollene Gelatine auf niedriger Flamme (Stufe 1-2 von 9). Rührt in die Gelatine 1 EL von der Creme ein (damit schafft man einen Temperatenausgleich, um Klümpchen zu vermeiden). Erst dann wird die Mischung zur restlichen Creme gegeben.
- 8) Probiert die Creme, ob sie süß genug ist und falls notwendig, könnt ihr jetzt noch den Puderzucker hinzufügen.
- 9) Fügt die geschlagene Sahne hinzu und hebt sie mit einem Schneebesen unter.
- 10) Verteilt die Creme über dem Boden und stellt die Form für mind. 2 Stunden in den Kühlschrank.
- 11) Für die Deko erhitzt ihr die Sahne (sie sollte nicht kochen, sondern nur heiß sein) und rührt die Schokolade ein. Lasst die Mischung auskühlen, bis sie nur noch lauwarm ist und füllt sie in einen Spritzbeutel um. Nehmt die Torte aus der Form, entfernt das Backpapier und dekoriert die Oberfläche mit der Ganache.
- 12) Stellt sie für 15 min kühl, damit die Schokolade fest wird und dekoriert anschließend weiter mit den Haselnüssen, der Sahne und den Kinder Bueno-Stückchen. Verpackt in einer Tortenglocke bleibt sie 2-3 Tage lang frisch.

Ganache:

80 g gehackte dunkle Schokolade
60 ml Sahne

Deko:

150 ml Sahne
2 Pkg. Kinderbueno (= 4 Stangen)
Gehackte Haselnüsse



Sastojci za kalup od 24 ili 26 cm promjera

Dno:

300 g mljevenog petit keksa
180 g maslaca
2 kašike kakaa
1 kašika mljevenih lješnjaka
1 kašika šećera u prahu

Krema:

300 g krem sira (tipa Philadelphia)
300 g mascarpone
150 g krema od lješnjaka (alternativno Nutella ili drugi lješnjak-namaz)
150 g kinder čokolade (ili mliječne čokolade)
1 pak. mljevenog želatina (=10 g) + 4 kašike vode (ili 6 listića želatina)
1-2 kašike šećera u prahu (po potrebi)
400 ml slatkog vrhnja

Ganaš:

80 g nasjeckane tamne čokolade
60 ml slatkog vrhnja

Deko:

150 ml slatkog vrhnja
2 pak. kinder bueno čokoladica (4 štanglice)
sjeckanih lješnjaka



Priprema:

- 1) Kalup vel. 24 cm obložite pek papirom, kao u videu pokazano.
- 2) U jednoj zdjeli pomiješajte keks, šećer u prahu, kakao i lješnjake sa otopljenim maslacem.
- 3) Sve dobro sjedinite pa saspite u pripremljeni kalup. Smjesu raspodijelite pa pritisnite npr. pomoću čaše.
- 4) Kalup stavite u frižider a u međuvremenu pripremite kremu.
- 5) Želatin pomiješajte sa hladnom vodom i ostavite da nabubri. Čokoladu otopite na pari.
- 6) Slatko vrhnje umutite u šlag i kratko stavite na stranu. U jednoj posudi pomiješajte krem sir, mascarpone, lješnjak kremu i otopljenu čokoladu.
- 7) Želatin otopite na blagoj vatri (1. ili 2. stepen od 9) i umiješajte 1 kašiku od kreme (to je bitno da se temperature izjednače i da se ne stvaraju grudvice). Zatim ovu mješavinu saspite u preostalu kremu.
- 8) Probajte kremu. Ako nije dovoljno slatka, sad dodajte još kašiku ili dvije šećera u prahu.
- 9) Umiješajte šlag pomoću metlice za snijeg.
- 10) Kremu raspodijelite po dnu i stavite na hlađenje na barem 2 sata.
- 11) Za dekoraciju zagrijte slatko vrhnje (ne smije da kuha nego samo da se zagrije) i umiješajte čokoladu. Ostavite mješavinu da se malkice ohladi (ne smije biti vrela) pa je prebacite u špric kesicu. Tortu izvadite iz kalupa i odstranite pek papir. Urežite jako malu rupicu u kesicu i dekorirajte površinu torte sa čokoladom.
- 12) Stavite tortu na 15 min u frižider kako bi se čokolada stvrdnula a zatim nastavite da dekorirate lješnjacima, šlagom i kinder bueno čokoladicama. Ako je držite u zvonu za torte, ostaće svježija 2-3 dana.