

VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



Nougat-Bienenstich-Torte mit Honig-Mandel-Kruste

Zutaten

Für eine Springform mit Ø 26 cm

Für den Biskuitteig:

5 Eier
120 g Rohrohrzucker
1 Prise Salz
160 g helles Dinkelmehl
0,25 TL gemahlene Bourbon-Vanille
1 TL Weinstein-Backpulver

Für die Honig-Mandel-Kruste:

100 g Sahne
2 EL Honig
2 EL Butter
50 g Rohrohrzucker
0,25 TL gemahlene Bourbon-Vanille
0,5 Bio-Zitrone - Abrieb
100 g Mandelblättchen
100 g Mandelkerne

Für die Creme:

200 g VIVANI Dunkle Nougat Gianduja Schokolade
400 g Sahne
200 g Frischkäse

So wird's gemacht

01 Den Ofen auf 180 °C Heißluft vorheizen. Die Springform mit Butter fetten und mit Mehl bestäuben.

02 Für den Biskuitteig die Eier mit dem Zucker und Salz in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät 5 Minuten hell-schaumig schlagen.

03 Mehl mit Vanille und Backpulver vermengen und dann behutsam mit dem Schneebesen unter die aufgeschlagene Eimasse rühren. In die vorbereitete Form geben und rund 25 Minuten im Ofen backen.

04 In der Zwischenzeit für die Kruste Sahne mit Honig, Zucker und Vanille in einen kleinen Topf geben und einmal aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und Mandelblättchen, Mandelkerne und Zitronenabrieb zugeben. Gut vermengen und ein paar Minuten ruhen lassen.

05 Nach der Backzeit den Biskuit aus dem Ofen nehmen und die Mandelmasse gleichmäßig darauf verteilen. Wieder in den Ofen stellen und für weitere 10 Minuten goldbraun backen.

06 Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen, an den Rändern von der Form lösen und komplett auskühlen lassen.

07 In der Zwischenzeit die Creme vorbereiten. Dazu die Schokolade grob hacken und in eine Schüssel geben.

08 Nun 200 ml Sahne kurz aufkochen lassen und anschließend über die Schokolade gießen. Die Schokolade schmelzen lassen und danach mit dem Schneebesen glattrühren. Abkühlen lassen und für eine Stunde kaltstellen.

09 Nach der Kühlzeit den Frischkäse mit der Schokoladenmasse cremig mixen. Die übrigen 200 g Sahne cremig steif schlagen und vorsichtig unter die Schokoladencreme heben.

10 Jetzt den komplett ausgekühlten Kuchen mit einem Tortenmesser einmal horizontal halbieren. Den unteren Kuchenboden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring herumspannen.

11 Die Nougatcreme auf dem Kuchenboden verstreichen. Den zweiten Kuchenboden mit der Mandelkruste nach oben auf die Creme legen und leicht andrücken. Die Torte bis zum Servieren kühl stellen.

Tipp: Für etwas fruchtige Frische kann man nach Belieben auf der Creme und / oder der Kruste noch frische Himbeeren, Erdbeerstücke oder Heidelbeeren verteilen.