

# Pastashop24.de

## Karamell-Törtchen mit Erdnuss-Himbeere

### Zutaten für einen Kuchen im Blech

2 Eier und 4 Eiweiß  
375g Zucker  
80g Mehl, 1 TL Backpulver  
80g leicht gesalzene Erdnusskerne  
290g Zartbitterkuvertüre  
130g Karamellaufstrich (z.B. Lotus Biscoff)  
85g Butter  
1 Pckg. Sofortgelatine und 10g Gelatinepulver  
100g Schlagsahne, Kakaopulver  
Ein paar Himbeeren



Hilfreich: verstellbarer Backrahmen

### Zubereitung:

2 Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steifschlagen. 80g Zucker währenddessen einrieseln lassen, bis er sich aufgelöst hat. Eigelbe unterheben. Mehl und Backpulver mischen und auf den Eischaum sieben. Nur kurz unterheben. Backofen auf 180° Grad (Umluft 160°C vorheizen).

Verstellbaren Backrahmen auf eine Größe von ca. 20x20cm einstellen und auf ein Backblech setzen. Die Biskuitmasse gleichmäßig darin verteilen. Von den Erdnüssen ein paar für die Garnierung weglegen, den Rest grob hacken und auf der Teigmasse verteilen. Im Ofen ca. 12 Minuten backen und dann abkühlen lassen.

Kuvertüre hacken und davon 220g zusammen mit Karamellaufstrich und 80g Butter über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

4 Eiweiße steifschlagen und 60g Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen bis er sich aufgelöst hat. Sofortgelatine zügig unterrühren. Die abgekühlte Schokoladencreme unterheben und auf dem abgekühlten Biskuitteig verteilen. In den Kühlschrank oder einen kühlen Ort stellen und kaltstellen.

Für den Kuchenguss das Gelatinepulver mit 80ml Wasser verrühren. 100g Schlagsahne leicht erhitzen (nicht kochen!) und die Gelatinemischung darin auflösen. 30g Kakaopulver und restliche 70g gehackte Kuvertüre mit 5 Gramm Butter unterrühren. 135g Zucker mit 45ml Wasser verrühren und aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Abkühlen lassen und mit der Schokosahne zu einem glatten Guss verrühren. Abkühlen lassen. Bevor die Mischung fest wird, auf dem Schokoladenkuchen verteilen und mit restlichen Erdnüssen bestreuen. Kuchen entweder in Stücke schneiden oder mit Servierringen „ausstechen“ und kühlen stellen. Vor dem Servieren evtl Glasur nochmal erwärmen und über die Stücke geben. Mit Himbeeren und einem Klecks Karamellaufstrich garnieren.