

Tarte wie ein Snickers (Karamell, Erdnuss & Schokolade)

Ingrédients

- 115g Milkschokolade mit 40%
- 250g Vollrahm
- 112g Butter
- 71g Puderzucker
- 23g Mandelpulver
- 1g Salz
- 44g Eier
- 188g Mehl Typ T55
- 75 Sahne
- 115g Zucker
- 35g Butter
- 1 kleine Prise Salz
- 45g ungesalzene Erdnüsse
- 35g Zartbitterschokolade mit mindestens 60%
- 20g Milkschokolade mit 40%
- 65g flüssige Sahne
- 140g Mascarpone
- 115g Erdnussbutter
- 25g Puderzucker

Préparation

1. Karamell, Erdnuss & Schokolade... das sind die Aromen der Torte, die zum Geburtstag meines Partners nach dem Vorbild eines berühmten Schokoriegels hergestellt wurde.
2. Nach der Verkostung waren sich alle einig, dass die verschiedenen Aromen gut zur Geltung kommen und man den Snickers gut erkennt :-). Diese Torte besteht aus einem süßen Teig, einem weichen Karamell, einer Ganache aus Milch- & Zartbitterschokolade, einer Mascarpone-Creme mit Erdnussbutter, Erdnüssen und einer aufgeschlagenen Milkschokoladenganache.
3. Mehrere verschiedene Zubereitungen also, aber nichts wirklich Kompliziertes bei der Herstellung dieser super leckeren Torte.
4. Mikrowelle sehr vorsichtig.
5. Erhitzen Sie die Hälfte der Sahne und gießen Sie sie dann in drei Portionen über die geschmolzene Schokolade, während Sie gut umrühren, um eine Emulsion zu erzeugen.
6. Sobald die Ganache schön glatt ist, fügen Sie den Rest der kalten Sahne hinzu, rühren Sie um, um eine homogene Creme zu erhalten, decken Sie sie direkt ab und kühlen Sie sie bis zum nächsten Tag.
7. Salz hinzu.
8. Emulgieren Sie die so erhaltene Creme mit den zuvor geschlagenen Eiern und fügen Sie dann nach und nach das Mehl hinzu, bis Sie eine homogene Kugel erhalten.
9. Legen Sie den Teig über Nacht in den Kühlschrank.
10. Am Tag X Süßer Teig: Nach der Ruhezeit rollen Sie den Teig auf eine Dicke von 3 mm aus und legen Sie dann in einen Tortenring.
11. Lassen Sie den Teig dann mindestens 30 Minuten im Kühlschrank oder Gefrierschrank.
12. Backen Sie dann den Tartboden bei etwa 160°C etwa 40 Minuten lang blind.
13. In der Hälfte der Backzeit nehmen Sie die Torte aus dem Ofen und bestreichen Sie sie mit einem verquirlten Eigelb mit einem Tropfen flüssiger Sahne.

14. Weiches Karamell: Dies ist das Rezept von Nicolas Paciello in seinem Buch "Le carnet de recettes qui déchire".
15. Zucker vor.
16. Parallel erwärmen Sie die Sahne.
17. Wenn das Karamell eine schöne Farbe hat, gießen Sie nach und nach die Sahne darauf und schlagen Sie ständig (Vorsicht vor Spritzern!
18.).
19. Fügen Sie dann die in kleine Stücke geschnittene Butter hinzu, dann die Prise Salz, immer noch schlagend.
20. Lassen Sie das Karamell 2 Minuten lang kochen und rühren Sie ständig, dann nehmen Sie das Karamell vom Feuer.
21. Wenn das Karamell etwas abgekühlt ist (aber nicht zu sehr, es sollte noch flüssig sein), gießen Sie es auf den Tartboden und streuen Sie die Erdnüsse über das Karamell.
22. Sahne.
23. Gießen Sie die heiße Sahne auf die geschmolzene Schokolade in drei Portionen und rühren Sie gut, um eine Emulsion zu erhalten.
24. Lassen Sie sie etwas abkühlen, dann gießen Sie sie auf das Karamell.
25. Creme erhalten.
26. Gießen Sie die erhaltene Creme auf die fest gewordene Schokoladenganache (Sie können die Torte in den Kühlschrank stellen, damit die Ganache schneller fest wird).
27. Bewahren Sie die Torte bis zur Montage im Kühlschrank auf.
28. Aufgeschlagene Milkschokoladenganache: Schlagen Sie die aufgeschlagene Ganache wie eine Sahne und platzieren Sie sie in einen Spritzbeutel mit einer glatten Düse.
29. Spritzbeutel die aufgeschlagene Ganache auf ein Rhodoidblatt in der Größe der Torte und formen Sie dabei Kugeln unterschiedlicher Größe, die aneinander geklebt sind, dann einfrieren.
30. Natürlich, wenn Sie keine Zeit haben, die Ganache einzufrieren, können Sie sie einfach direkt auf die Torte spritzen!
31. Montage: Veloursüberzug (optional) QS Erdnüsse Wenn die Ganache gefroren ist, drehen Sie die Platte der aufgeschlagenen Ganache um.
32. Tragen Sie den Schokoladenfarbenen Veloursüberzug auf, und schneiden Sie ihn erneut, um glatte Ränder zu erhalten, wenn nötig.
33. Legen Sie die Ganache auf die Torte und streuen Sie gehackte Erdnüsse ringsum.
34. Bewahren Sie Ihre Torte im Kühlschrank auf.
35. Guten Appetit!