

Französische Eichhörnchen-Torte (Tarte à l'écureuil)

Biskuitboden ohne Backpulver

- 120 g Mehl
- 120 g Zucker
- 4 Eier (Größe M)
- 2–3 EL Kakao (Zartbitter)
- 80 g gemahlene Haselnüsse

Praliné-Creme-Chantilly/Nuss-Nougat-Sahne-Creme

- 300 ml frische Sahne (32–35 % Fett)
- 150 g Mascarpone
- 120 g weicher französischer Nuss-Nougat (entweder selber hergestellt oder als gekaufte Praliné-Paste)

Schokoladensahne/Füllung

- 70 g Schokolade (Zartbitter)
- 7 g Sahne
- 40 g Krokant
- 2 Butter Kekse

Dekor

- Macarons
- karamellierte Haselnuss (geschälte Haselnuss und Zucker)

Zubereitung

Für den Biskuitboden: Die Eier trennen. Das Eiweiß mit einem elektrischen Schneebesen aufschlagen, bis das Eiweiß fest wird. Dann den Zucker in das Eiweiß geben. Die Masse weiter aufschlagen, bis eine feste Baisermasse entsteht. In die feste Baisermasse nun das Eigelb geben.

Eigelb in die Baisermasse unterrühren. Mehl mit Kakaopulver (Zartbitter) vermischen. Das Kakaomehl in die Teigmasse geben. Zum Schluss vorsichtig die gemahlene Haselnüsse in den Teig einstreuen.

Den Teig in einen Tortenring/Springform (Durchmesser: 20 bis 22 cm/Höhe: 8 cm hoch) gießen. Backofen vorheizen und den Teig für 25–30 Minuten bei 180°C Umluft backen. Am Ende der Backzeit den Biskuitboden mit einem Messer einstechen, um den Backfortschritt zu kontrollieren.

Tipps der Expertin

- Damit der Biskuitboden weich und luftig bleibt, sollte man den Biskuitboden nach dem Backen aus der Form nehmen und mit Frischhaltefolie einwickeln. Denn, wenn man es nicht macht, dann wird der Biskuitboden hart.
- Sollte man vergessen haben den Biskuitboden in Folie einzuwickeln und er ist hart geworden, dann bekommt man ihn geschmeidig, indem man den Biskuitboden leicht mit Milch anfeuchtet.

Biskuitboden aus dem Backofen herausnehmen. Biskuitboden aus der Backform nehmen und mit Frischhaltefolie einwickeln. So bleibt der Biskuitboden geschmeidig. Biskuitboden nun abkühlen lassen. Abgekühlten Biskuitboden in drei Scheiben aufschneiden.

Für die Praliné Creme Chantilly/Nuss-Nougat-Sahne-Creme: Mascarpone mit 2 EL Sahne aufschlagen. Dann peu à peu die restliche Sahne zugeben.

Die Zutaten weiterschlagen bis die Masse schön cremig wird. Mit einem Teigschaber vorsichtig den französischen Nuss-Nougat (entweder selber hergestellt oder als gekaufte Praliné-Paste) unterheben. Die Creme für eine Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.

Für die Füllung aus Schokoladen-Sahne: Sahne in einen Topf geben. Die Schokolade (Zartbitter) zerkleinern. Schokoladenbruchstücke in die Sahne geben und solange erwärmen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Gelegentlich rühren. Nuss-Krokant in die Schokoladensahne geben. Masse nochmals rühren und vom Herd nehmen. Schokoladensahne etwas abkühlen lassen. Anschließend die Schokoladensahne für eine Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.

Zusammenfügen

Erste Platte des aufgeteilten Biskuitbodens auf einen Servierteller legen. In die Mitte die Schokoladenfüllung spritzen. Einen Rand von ca. 2 cm lassen. Auf den Rand die Praliné Creme Chantilly/Nuss-Nougat-Sahne-Creme geben. Die erste Tortenschicht mit der zweiten Biskuitbodenplatte abdecken.

Butterkekse zerbröseln. Auf die zweite Biskuitbodenplatte die zerbröselten Kekskrümel geben. Aus der Mitte heraus die Kekskrümel mit Praliné Creme Chantilly/Nuss-Nougat-Sahne-Creme abdecken. Die zweite Tortenschicht mit der letzten Biskuitbodenplatte abdecken. Nun die komplette Torte von außen mit Praliné Creme Chantilly – Nuss-Nougat-Sahne-Creme bestreichen. Die Torte mit kleinen Macarons und karamellisierten Haselnüssen dekorieren.

Tipp der Expertin

- **Karamellierte Haselnüsse als Dekoration:** 5 EL Zucker zu Karamell schmelzen. Die Haselnüsse auf kleine Zahnstocher pieksen. Haselnüsse in Karamell schwenken, dann nach oben abziehen und Zahnstocher mit fertiger Haselnuss in einen Karton oder ein Stück Styropor einstecken. Karamellierte Haselnüsse so abkühlen lassen.

Pralin (Pulver) oder Praliné (Paste) aus karamellisierten Mandeln und Nüssen

Wenn man durch französische Rezepte blättert, begegnet einem immer wieder eine Zutat, die hierzulande nicht so geläufig ist: Pralin oder Praliné. Mit Pralin oder Praliné bezeichnet man eine spezielle französische Nusszubereitung. Unsere Nachbarn verwenden diese süße Paste aus Nüssen in der Pâtisserie. Grob gemixt entsteht aus den karamellisierten Nüssen Pulver: Pralin. Wenn man das Pulver weiter mixt, wird es zu einer Paste: Praliné.

Da sowohl besagtes Pulver und die Paste in unseren Breitengraden schwer zu finden sind, hier ein Tipp für die einfache Zubereitung:

Zutaten für 3 kleine Gläser (oder 1,5 große Marmeladengläser)

- 200 g Haselnüsse
- 200 g Zucker

- 100 g Schokolade (Zartbitter)
- 50-60 ml Milch
- 2 EL Kakao (Zartbitter)
- 1 Messerspitze Vanille
- 2 EL Puderzucker
- 3 EL Rapsöl (optional)

Zubereitung

Die Haselnüsse 10 Minuten bei 150°C Umluft im Backofen rösten. Anschließend die Nüsse leicht abreiben, um die Haut zu entfernen.

In einer Pfanne den Zucker zu Karamell schmelzen und dann die Nüsse dazugeben, bis alles karamellisiert ist. Masse auf eine Backmatte gießen und abkühlen lassen. Abgekühlte Masse in große Stückchen brechen und im Mixer entweder zu Pralin (Pulver) oder Praliné (Paste) mixen.

Im Kühlschrank hält sich die Paste im Glas ca. 2 Wochen.

Bon Appétit!