




Rezeptidee

# GOLDENER SCHOKOLADENKUCHEN

VON FERRERO ROCHER

 Schwierigkeit: Fortgeschritten

 Dauer: 2 Std. 30 Min.

 250 kcal pro Portion



## ZUTATEN

90 G EIWEISS  
50 G ERYTHRIT  
10 G GEMAHLENE HASELNÜSSE  
80 G MEHL

## SCHRITT-FÜR-SCHRITT-REZEPT

### Haselnussbiskuit

Das Eiweiß mit dem Erythrit steif schlagen, bis sich steife Spitzen bilden, wenn Du den Schneebesen aus der Mischung hebst.

Die gemahlene Haselnüsse und das Mehl in einer Schüssel abwägen.

Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Die gemahlene Haselnüsse und das Mehl vorsichtig unter die steife Eiweißmasse heben. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen.

Zwei Tortenringe (16 cm) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und den Teig kreisförmig in die Ringe spritzen, 2 cm dick.



15 Minuten backen, bis der Teig gut aufgegangen ist und die Oberseite des Kuchens leicht nachgibt, wenn man den Finger darauf drückt.

Den Biskuit-Teig vollständig abkühlen lassen.

60 G WEICHE BUTTER  
EINE PRISE SALZ  
20 G ERYTHRIT  
1 EIGELB  
120 G MEHL

## Mürbeteig für den Boden

Alle Zutaten in einem Standmixer mit Rührstäben zu einem glatten Teig verrühren.

Etwa 2 Stunden lang im Kühlschrank kühlen.

Den gekühlten Teig zwischen zwei Blättern Backpapier ausrollen. Sollte der Teig am Papier kleben, die Oberfläche leicht mit Mehl bestäuben.

Mit einem 18-cm-Tortenring einen Kreis aus dem Teig ausstechen.

Aus dem restlichen Teig einen 1,5 cm breiten Streifen ausschneiden und rund herum auslegen, sodass ein Rand entsteht.

Den Ofen auf 200°C vorheizen.



Den gekühlten Teig direkt im Ofen 10 Minuten bei 200°C backen, dann die Temperatur auf 160°C reduzieren und weitere 5 Minuten goldbraun backen.

Vollständig abkühlen lassen.

## Knusprige Kakao Waffeln

Alle Zutaten mit dem Standmixer zu einem glatten Teig verarbeiten und zugedeckt etwa eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

20 G ERYTHRIT  
20 G WEICHE BUTTER  
50 G EIWEISS  
40 G MEHL  
10 G KAKAOPULVER  
EINE PRISE SALZ  
SCHOKOLADENSPRAY



Den gekühlten Teig sehr dünn mit einem Teigspachtel auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen.

Bei 200°C 6 Minuten lang backen.

Vollständig abkühlen lassen und dann beide Seiten mit Schokoladenspray besprühen.

## Knusprige Haselnuss Dekoration

Zucker und Pektin vermischen.

Alle anderen Zutaten hinzufügen und in einem Topf zum Kochen bringen.

Vom Herd nehmen und vollständig abkühlen lassen.

25 G GEHACKTE HASELNÜSSE  
25 G PUDERZUCKER  
1 G PEKTIN  
20 G BUTTER  
8 G GLUKOSESIRUP  
2 G WASSER

Aus der abgekühlten Masse kleine Kugeln mit einem Gewicht von ca. 10 g formen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit etwas Abstand zueinander platzieren.

Bei 190°C Umluft etwa 5 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Vollständig abkühlen lassen.

In einem luftdichten Behälter aufbewahren, um die Aufnahme von Feuchtigkeit zu verhindern.



### Schokoladencreme für die Dekoration

Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen und quellen lassen.

Milch, Sahne, Eigelb und Zucker in einem Topf auf 80 °C erhitzen, dann vom Herd nehmen und die Gelatine hinzufügen.

Gut umrühren und dann die Mischung über die Haselnussmasse und die Schokolade gießen.

Die Schokolade schmelzen lassen und verrühren, bis sie glatt ist.

In den Kühlschrank stellen, und gut durchkühlen lassen.

Danach so steif schlagen, dass der Mix mit einem Spritzbeutel aufgetragen werden kann.



338 G MILCH  
38 G SAHNE  
1 EIGELB  
15 G ZUCKER  
2 G GELATINE  
38 G VOLLMILCHSCHOKOLADE  
6 G HASELNUSSCREME

### Haselnusscreme

Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen und quellen lassen.

Die Milch aufkochen und die Gelatine einrühren, bis sie sich aufgelöst hat.

Die heiße Milchemischung über die Haselnusspaste und die Schokolade gießen.

Die Schokolade schmelzen lassen und glatt rühren.

Die Sahne aufschlagen und unter die Masse heben.

Die Haselnusscreme sofort verbrauchen.



145 G MILCH  
250 G SAHNE  
60 G VOLLMILCHSCHOKOLADE  
40 G HASELNUSSPASTE  
10 G GELATINE

## Den Kuchen anrichten

Einen Teil der Haselnusscreme auf den Mürbeteigboden geben. Eine knusprige Kakaowaffel darauf legen, weitere Haselnusscreme hinzufügen und zum Abschluss eine Schicht Haselnussbiskuit darauf legen, um die untere Hälfte der Torte zu vervollständigen.

Die untere Schicht der Torte in den Kühlschrank stellen, bis sie gut gekühlt ist.



Haselnusscreme in eine Silikonform gießen und eine knusprige Kakaowaffel darauf legen. Noch mehr Haselnusscreme darauf geben, mit gehackten Haselnüssen bestreuen und eine weitere Waffel hinzufügen.

Noch mehr Haselnusscreme in die Form gießen, dabei einen Abstand von 1 cm nach oben lassen. Dann mit dem zweiten Haselnussbiskuit toppen und einfrieren.

Die gefrorene, obere Schicht auf die gekühlte untere Schicht legen. Mit Schokoladenspray besprühen und nach Belieben dekorieren.

