

Erdnuss -Schokoladen-Kuchen

etwa 14 Stücke



aufwändig

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Springform (Ø 26 cm):

Tortenring:

Teig:

4 Eier
4 EL Wasser
130 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
70 g Mehl
1 TL Dr. Oetker Backpulver
60 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
20 g Kakaopulver , ungesüsst

Füllung:

300 g Zucker
150 g Butter
1 ½ dl Milch
300 g Erdnüsse, gesalzen und geröstet

Garnitur:

150 g Zartbitterschokolade
60 g Dr. Oetker Dessert Sauce
Schokolade
6 EL Milch
Erdnüsse, gesalzen und geröstet

1 Vorbereiten:

Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen. Tortenring.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Eier, Wasser, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit dem Mixer schaumig schlagen. Mehl, Backpulver, Epifin und Kakao vermischen, darübersieben und mit dem Gummischaber sorgfältig mischen.

Die Masse in die vorbereitete Form füllen und ca. 25 Minuten im unteren Teil des Backofens backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 25 Minuten

Herausnehmen, das Biskuit vom Springformrand lösen und erkalten lassen.

3 Füllung:

Zucker und Butter in eine beschichtete Pfanne geben und unter Rühren hellbraun schmelzen. Milch dazugeben (Vorsicht, sprudelt) und einige Minuten zu einer sämigen Masse kochen. Vom Herd nehmen, die Erdnüsse daruntermischen und erkalten lassen.

Das Biskuit in der Mitte waagrecht durchschneiden. Einen Tortenboden auf eine Platte legen und den Tortenring darumstellen. Die Füllung gleichmässig darin verstreichen. Den zweiten Boden darauflegen und mindestens **60 Minuten**, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

4 Garnitur:

Den Tortenring entfernen, Schokolade grob hacken und mit Dessertsauce und Milch im Wasserbad schmelzen. Sorgfältig verrühren und auf den Kuchen verteilen. Erdnüsse grob hacken und diesen beliebig damit verzieren.