Toffifee-Torte

Eine himmlische Kombination aus zartem Haselnussbiskuit und einer aromatischen Karamellcreme. Herrlich sahnig, soft und köstlich zugleich und zudem ein toller Hingucker auf jeder Kaffeetafel

glutenfrei, weizenfrei

Für eine Torte mit 26cm Durchmesser

Für den Biskuit:
4 Eier (Gr. L), getrennt
80g Puderzucker
1 P. Vanillezucker
70g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen.
40g Haselnüsse, gemahlen
1/2 P. Backpulver

Für die Karamellcreme:
600g Sahne
200g weiche Karamellbonbons (z.B. Kuhbonbon Classic)
3 P. Sahnesteif
300g Doppelrahmfrischkäse
45g Puderzucker

Außerdem:
1 P. Toffifee

gehackte, geröstete Haselnüsse
Minzblätter

1. Für die Karamellcreme die Sahne in einen Kochtopf geben, Sahne-Karamell-Bonbons ebenfalls zugeben und alles bei geringer Hitze schmelzen lassen. Die Karamellsahen über Nacht im Kühlschrank auskühlen lassen.
2. Am Vortag oder am nächsten Tag den Biskuit herstellen. Eiweiß mit der halben Puderzuckermenge fest aufschlagen. Eigelb mit dem restlichen Puderzucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Mehl mit Backpulver auf die Eigelbmasse sieben, aber noch nicht verrühren! Gemahlene Haselnüsse und Eischnee ebenfalls darauf geben. Nun alles vorsichtig mit dem Schneebesen verrühren und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 25 – 30 Minuten backen.
3. Den fertigen Biskuit aus der Form lösen, Backpapier abziehen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Die gekühlte Karamellsahne mit Sahnesteif fest aufschlagen.
5. Doppelrahmfrischkäse und Puderzucker mit einem Löffel verrühren, dann die Karamellsahne unterheben.
6. Etwa 6 – 8 EL der Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle einfüllen.
7. Den Biskuit einmal teilen, den unteren Biskuitboden auf eine Kuchenplatte legen und mit einem Drittel der Creme bestreichen. Den oberen Biskuitboden auflegen und mit einem weiteren Drittel der Creme bestreichen. Mit der restlichen Creme die Torte ringsum bestreichen.
8. Die Torte mit Karamellcreme-Tuffs verzieren und mit Toffifee und Minzblättern belegen. Die Torte ringsum mit gehackten, gerösteten Haselnüssen belegen.

Tipp: Toffifee erst kurz vor dem Verzehr auf die Torte legen, da diese auf der Creme sehr weich werden.

rezepte-glutenfrei.de