

# Hier und heute



## **Weißer Schokoladentorte mit Blondie-Boden**

Feine Backkunst von Theresa Knipschild: Die Konditormeistern präsentiert eine weiße Schokoladentorte mit Blondie-Boden.

### **Rezept**

#### **Weißer Schokoladentorte mit Blondie-Boden**

von Theresa Knipschild für eine 26-cm-Springform

#### **Zutaten für den Teig**

- 200 g Butter
- 150 g weiße Kuvertüre
- 50 g Zucker
- 2 Eier
- 120 g Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630
- 120 g Pekannusskerne, grob gehackt
- 3 Prisen Salz
- 1 Msp. Zimt

#### **Zutaten für die Creme**

- 200 g weiße Kuvertüre
- 300 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
- 200 ml Sahne
- 50 g geröstete Pekannusskerne

#### **Zubereitung**

Für die Creme die Kuvertüre fein hacken. Mit Frischkäse über einem Wasserbad in einer Schüssel bei geringer Hitze schmelzen. Dabei gelegentlich umrühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Ca. eine Stunde kalt stellen.

Für den Blondie-Boden Kuvertüre und Butter über einem Wasserbad langsam schmelzen. Zucker, Eier, Zimt und Salz mit dem elektrischen Handgerät aufschlagen. Kuvertüre-Buttermischung und Eiermischung verrühren. Das Mehl unterheben und die gehackten Pekannüsse ebenfalls unterheben. Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Teig in die Form geben und glattstreichen. Den Blondie ca. 25-30 Minuten backen. Vor der Weiterverarbeitung komplett abkühlen lassen. Dann aus dem Ring lösen.

Für die Creme Sahne steif schlagen. Frischkäsemischung durchrühren. Sahne unterheben. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf den abgekühlten Blondie-Boden in Form von Punkten geben. Das sorgt für eine hübsche Optik. Alternativ die Creme auf den Boden streichen. Mit gerösteten Pekannüssen bestreuen und servieren.