

Pralinentorte

von Ute Kampshoff aus Bocholt

Zutaten für Macadamiapralinen:

250 g ganze Macadamianüsse ohne Schale
100 g Puderzucker
1 Schuss Likör 43
1 ganze Vanilleschote
250 g Zartbitterschokoladenperlen (im Internet oder in Münster auf dem Wochenmarkt als Trinkschokolade erhältlich)
50 g weiße Schokoladenperlen (im Internet oder in Münster auf dem Wochenmarkt als Trinkschokolade erhältlich)

Zutaten für den Schokokuchen:

350 g Mehl, gesiebt
3,5 TL Backpulver
3 EL Kakaopulver, gesiebt
225 g Zucker
225 g weiche Margarine
4 Eier, verquirlt
4 EL Milch
je 50 g Vollmilch, Zartbitter und weiße Schokoladenperlen

Zutaten für die Kuchenfüllung:

600 g Sahne
die Hälfte der Macadamiamarzipanmasse
5 Päckchen Sahnesteif

Zubereitung:

Die Macadamianüsse ohne Fett in einer Pfanne anrösten, dann in ein Thermomix-Gerät geben, auf Stufe 7 zehn Sekunden mahlen. Puderzucker, Likör 43 und das Vanillemark aus der Schote hinzugeben. Mit dem Thermomixer zwei Minuten kneten, bis eine homogene Masse entstanden ist.

Tipp: Man kann die Nüsse auch mit anderen Mixern zerkleinern und anschließend die Masse per Hand kneten.

Aus der Hälfte der Marzipanmasse ca. 12 Eier formen.

Ca. 125 g der Schokoladenperlen im Wasserbad oder im Thermomix schmelzen. Die Schokolade sollte eine Temperatur von 50 Grad haben. Mit ca. 70 g Schokoperlen auffüllen und diese darin schmelzen lassen, bis die Schokolade sich aufgelöst hat und eine Temperatur von 28 Grad erreicht ist. Diese Prozedur nennt man „Impfmethode“. Sie verleiht der Überzugschokolade der Pralinen einen schönen Glanz.

Die Macadamiamarzipan-Eier vorsichtig in die Schokolade tauchen, bis sie ganz umhüllt sind und auf einem Abtropfgitter oder Backpapier aushärten lassen.

Ein wenig weiße Schokolade schmelzen und die ausgehärteten Eierpralinen damit verzieren.

Tipp: Die Pralinen in Rechtecke schneiden, mit Zartbitterschokolade umhüllen und mit einer kandierten Macadamianuss verzieren. Dann schmecken sie nicht nur zu Ostern, sondern das ganze Jahr.

Für den Schokokuchen alle Zutaten - außer den Schokoperlen - in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer verrühren, bis ein zäher Teig entsteht. Dann die Schokoperlen unterheben.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegten Springform geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft ca. 50 – 60 Minuten abbacken. Mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Teig gar ist.

Kuchen ganz abkühlen lassen, dann vorsichtig in der Mitte waagrecht durchschneiden.

Für die Füllung die Marzipanmasse mit 600 g Sahne (im Thermomix) acht Minuten auf 70 Grad erhitzen. Die Marzipansahne in eine Schüssel umfüllen und im Kühlschrank erkalten lassen. Wenn Sie die Masse im Topf erhitzen, dann messen Sie die Temperatur mit einem Kochthermometer. Am besten am Vortag vorbereiten.

Die Marzipansahne und Sahnesteif mit einem Mixer steif schlagen und auf der unteren Kuchenhälfte verteilen. Vorsichtig den Kuchendeckel aufsetzen und mit flüssiger Schokolade bestreichen. Der Schokoladenrest vom Pralinenumhüllen bietet sich dafür an. Dieser kann im Wasserbad wiedererwärmt und mit einem Schuss Sahne verlängert werden. So wird die Schokomasse geschmeidig und lässt sich nach dem Erkalten besser schneiden!

Die Torte mit den Pralineneiern verzieren. Um die Eier noch ein wenig gehackte Pistazien geben. Und fertig ist die Ostertorte!

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

Jeden Samstag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen! Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer E-mail-Adresse: studio.muenster@wdr.de. Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre E-mail-Adresse und Telefonnummer an.