

Kurzrezept:

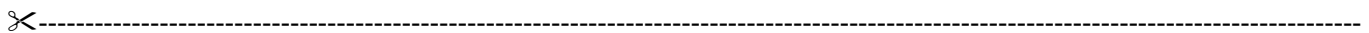
Schoko-Pecannusstorte

Zutaten

Teig:		Füllung & Topping:	
50g	dunkle Kuvertüre	100g	Pecannüsse
130g	Mehl	4 EL	Ahornsirup
½ TL	Backpulver	1 TL	Butter
½ TL	Natron	200g	dunkle Kuvertüre
½ TL	Salz	150ml	Schlagsahne
1 EL	Kakaopulver		
125g	Butter		
100g	brauner Zucker		
1	Ei		
50ml	Milch		

Zubereitung

1. Den Ofen auf 150°C (Umluft) vorheizen, das Kakaopulver mit 100ml heißen Wasser aufgießen und 10 Minuten ziehen lassen.
2. Die Kuvertüre für den Teig über einen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen.
3. Die weiche Butter mit dem Zucker und dem Ei mehrere Minuten schaumig rühren.
4. Das Mehl mit dem Backpulver sowie den Natron mischen und zusammen mit der Milch und dem aufgebrühten Kakao zum Teig geben.
5. Zum Schluss die Kuvertüre einfließen lassen und zu einem glatten Teig verrühren.
6. Den Teig in eine Ø18cm Springform geben und auf mittlerer Schiene 55-60 Minuten backen.
7. In der Zwischenzeit die Kuvertüre für die Füllung hacken und die Sahne in einem Topf aufkochen.
8. Die gehackte Kuvertüre in eine Schüssel geben, mit der kochenden Sahne übergießen und solange rühren bis eine glatte Masse entstanden ist.
9. Danach ca. 150g abnehmen und beiseite stellen. Dieser Teil dient später als Tortenguss.
10. Die Pecannüsse ohne Fett in einer Pfanne mehrere Minuten bei mittlerer Hitze rösten. Anschließend die Butter und den Ahornsirup hinzugeben und die Hitze erhöhen bis die Pecannüsse karamelisiert sind.
11. Die karamelisierten Pecannüsse auf ein Backpapier geben und abkühlen lassen. Danach ¼ der Nüsse als Tortendekoration beiseite legen, den Rest hacken und unter die Restliche Schokomasse rühren.
12. Nach der Backzeit den Kuchen aus der Form lösen und abkühlen lassen.
13. Den Kuchen einmal waagrecht teilen mit der Füllung bestreichen und wieder zusammenfügen.
14. Den beiseite gestellten Tortenguss im Wasserbad leicht anwärmen bis es etwas flüssig wird und über die Torte geben.
15. Die Torte mit den beiseite gelegten Pecannüssen garnieren und genießen.



Einkaufsliste

Schoko-Pecannusstorte

<input checked="" type="checkbox"/>											
250g	dunkle Kuvertüre	130g	Butter	130g	Mehl	1 EL	Kakaopulver	50ml	Milch	1	Ei
		100g	Pecannüsse	½ TL	Backpulver	½ TL	Natron	4 EL	Ahornsirup	100g	brauner Zucker
											Salz