

Dunkle Canache Torte mit Pralinenfüllung

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '8-10', 'yield' : " } });
```

Der tolle Schokoladen Genuss mit einer Pralinenfüllung

Zutaten

- Für eine Springform mit 26 cm Durchmesser / ca. 16 Stück
- Für den Canache:
 - 400 g Zartbitterschokolade mit hohem Kakao Anteil
 - 200 g Schlagsahne
 - 4 Cl Weinbrand
 - 80 g Aprikosenkonfitüre
 - 1 EL Wasser
 - 50 g Pistazienkerne, gemahlen
 - 100 g weiße Schokolade zum Besprenkeln
- Für den Biskuitteig:
 - 4 Eier
 - 4 EL Wasser
 - 150 g Zucker
 - 1 Päckchen Vanillezucker
 - 150 g Weizenmehl
 - 1 gestrichenen TL Backpulver
 - 100 g gemahlene Mandeln

Zubereitungsart

Schritt1

Der Biskuitteig:

Schritt2

Die Eier mit Wasser in einer Rührschüssel mit dem Küchenmixer in höchster Stufe ca. 1 min. schaumig schlagen.

Schritt3

Den Zucker mit Vanillin-Zucker mischen und in 1 min. unter Rühren einstreuen und weitere 3 min. weiter schlagen.

Schritt4

Das gesiebte Mehl mit Backpulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren; zuletzt die gemahlene Mandeln unterheben.

Schritt5

Den Teig in einer mit Backpapier ausgelegten Springform glatt streichen und bei Heißluft, 160° C etwa 30 min. backen.

Schritt6

Danach stürzen und zwei Mal waagrecht durchschneiden.

Schritt7

Die Aprikosen Konfitüre mit 1 - 2 El Wasser erhitzen, etwas reduzieren lassen.

Schritt8

Die Schnittflächen der Biskuitböden mittels eines Küchenpinsels bestreichen.

Schritt9

Der schwarze Canache:

Schritt10

Die Sahne erhitzen, zurückziehen und die klein gehackte Schokolade dazu geben, zerfallen lassen. Den Weinbrand dazu geben und erkalten lassen.

Schritt11

Die Masse nunmehr mit einem Küchenmixer 4 - 5 min. cremig aufschlagen.

Schritt12

Jetzt geht es an den Aufbau der Torte:

Schritt13

Die einzelnen Böden nach jeder Schicht Canache leicht andrücken, Den Rand und die Oberfläche der Torte mit der restlichen Canache ebenfalls bestreichen.

Schritt14

Die Torte wenigstens 30 min. im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

Schritt15

Das Outfit:

Schritt16

Die weiße Schokolade schmelzen und die Oberfläche damit „üppig“ besprenkeln, die Seiten mit gemahlene Pistazien versehen, leicht andrücken.

Rezeptart: Torten **Tags:** ausgefallen, edel, hausgemacht, köstlich, weihnachtlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/dunkle-canache-torte-mit-pralinenfuellung/>