„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker

Haselnuss-Meringue Torte

Köchin: Eveline Wild

Zutaten
(1 Torte: 20-24 cm Durchmesser)

Für die Böden

- 240 g Eiklar (8-9 Stück) - bitte abwiegen, das muss genau sein!
- 300 g Kristallzucker
- Salz
- 150 g fein geriebene Haselnüsse
- 120 g Staubzucker (gesiebt)
- 20 g Mehl (glatt)
- ½ TL Zimt

Für die Zimtcreme

- 5 Blätter Gelatine
- 10 g Amaretto
- 40 g Kristallzucker
- 200 g fertiger Vanillepudding
- 1 TL Zimt (gemahlen)
- 450 g Sahne

Für die Haselnuss-Praliné-Creme

- 250 g Haselnüsse mit Schale
- 65 g Kristallzucker
- 40 g Glukosesirup
- Salz

Für die Garnitur (nach Belieben)

- Haselnüsse
- Goldflakes

Zubereitung

1. Für die Böden zuerst zwei Backbleche vorbereiten. Hierfür mit einem Bleistift auf 2 Backpapier-Bögen jeweils einen Kreis (Ø 20-24 cm) zeichnen und die Bögen auf die Bleche legen.

2. Für die Boden-Masse die geriebenen Haselnüsse, den gesiebten Staubzucker, etwas Zimt und das Mehl in einer Schüssel miteinander vermengen.

3. In einer anderen Schüssel das Eiklar, den Kristallzucker und eine Prise Salz vermengen und in der Küchenmaschine mit einem Schneebesen zu kompaktem Schnee schlagen. Danach die und die Nuss-Mehl-Staubzucker-Mischung vorsichtig mit einer Teig-Spachtel unter den Schnee heben.

4. Nun die fertige Masse mit einem Dressierbeutel und einer Tülle (ca. 18 mm) linienförmig von außen zum Mittelpunkt des Kreises (wie Blütenblätter) auf den vorgezeichneten Backpapier-Bogen aufspritzen. Den Vorgang mit dem zweiten Backpapier-Bogen wiederholen und dann die Böden im vorgeheizten Rohr bei 130° C Umluft etwa 1-2 Stunden trocknen lassen.

Tipp: Aus der übrigen Masse kleine Kreise neben den Böden auf das Backpapier dressieren und mitbacken – so kann man nach und nach kontrollieren, inwieweit die Bodenmasse bereits getrocknet ist.

5. Im Anschluss die getrockneten Böden aus dem Rohr nehmen, vollständig auskühlen lassen und danach luftdicht verpacken, bis die Füllung zubereitet wird.

6. Für die Zimtcreme die Sahne möglichst kalt aufschlagen und die Gelatine einweichen und danach ausdrücken. Die weiche Gelatine nun mit dem Amaretto in einem Topf auflösen. Nun den Vanillepudding, den Kristallzucker und das Zimt in einer Schüssel verrühren und die Gelatinemischung einrühren. Die geschlagene Sahne unterheben und die fertige Creme in einen Dressierbeutel samt großer Lochtülle füllen.

Quelle: ORF extra

7. Für die Haselnuss-Praliné-Creme die Haselnüsse bei 140° C Umluft 15-20 Minuten auf einem Blech samt Backpapier rösten. Die Schale nicht entfernen, da sie für das Farbergebnis der späteren Praliné-Masse ausschlaggebend ist.

8. Währenddessen den Kristallzucker und die Glukose in einem Topf zu einem hellen Karamell verkochen. Sobald die gewünschte Farbe erreicht ist, das Karamell über die Nüsse auf das Blech gießen und leicht salzen. Dann völlig auskühlen lassen und grob zerschlagen. Die Stücke ganz fein mixen (z.B. in einem Küchenkutter), bis eine flüssige Konsistenz entsteht.

9. Nun einen Baiser-Boden umdrehen und die Zimtcreme-Füllung drauf spritzen. Die Haselnuss-Praliné-Creme vorsichtig ganz dünn in die Mitte der Zimtcreme spritzen und eine weitere Schicht von der Zimtcreme darauf geben. Gefühlvoll den zweiten Boden oben andrücken und auf die Oberseite noch ein paar Punkte von den beiden Cremes dressieren. Die Torte danach mehrere Stunden kaltstellen.

10. Zum Schluss die Torte aus dem Kühlschrank nehmen und nach Belieben mit Haselnüssen oder Goldflakes dekorieren.

Quelle: ORF extra