



Krokanttorte

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 12 Std., 30 Min. **Kochzeit:** 45 Min. **Gesamtzeit:** 13 Std., 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

80 g Butter, weiche
100 g Zucker, braun
4 Ei(er), getrennt
100 g Nüsse, gemahlene Pecannüsse
(oder ähnliche)
1 TL Backpulver
100 g Mehl
100 g Schokoladenraspel
1 Limette(n) und eine Orange, den Saft
zum Tränken
3 EL Rum
1 EL Honig
140 g Zucker
100 g Nüsse, gehackte Pecannüsse
350 ml Milch
1 Pck. Puddingpulver, Vanille
100 g Butter
3 EL Eierlikör
2 EL Puderzucker

NÄHRWERT

Calories: 5574 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Für den Kuchenteig:

Die Butter mit Zucker cremig rühren, die Eigelbe nach und nach unterrühren. Das Mehl mit den Nüssen, der Schokolade und dem Backpulver mischen, und mit dem steifen Eischnee zusammen unterheben. Teig nun in eine Springform 26 cm füllen und für 35 min. im vorgeheizten Ofen auf 175°C backen!

Den Saft von Limette und Orange auspressen, mit Honig und Rum mischen und den Kuchen damit mehrmals bestreichen (Tränken). Den Kuchen nun in Alufolie einwickeln und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen!

Für den Krokant:

100g Zucker hellbraun in der Pfanne karamellisieren lassen, vom Herd nehmen und die Nüsse untermischen, das Ganze auf eine gefettete Platte streichen.

Für die Creme:

Aus der Milch und dem restlichen Zucker einen Pudding kochen und abkühlen lassen. Die Butter mit dem Puderzucker schaumig rühren, löffelweise nun den Pudding und den Eierlikör unterrühren. Den Kuchen nun mit der Creme bestreichen, den Krokant zerbröseln und rundum den Kuchen damit bedecken!

Hört sich aufwendig an, es lohnt sich jedoch!!!!