

# Erdnuss-Karamell-Torte

- <https://backen.de/rezept/erdnuss-karamell-torte>



- **45 Min.** Zubereitung
- **25 Min.** Backen
- **3 Std. 40 Min.** Kühlen & Ruhen
- **28cm Durchmesser** Springform
  
- 5 x Eier (Größe M)
- 595gr Zucker
- 2 1/2 Pck. Vanillezucker
- 195gr Weizenmehl
- 2 1/2 gestr EL Back-Kakao
- 2 1/2 gestr TL Backpulver
- 905gr Schlagsahne
- 520gr Erdnüsse, geröstet und gesalzen
- 650gr Mascarpone
- 390gr crunchige Erdnussbutter
- 3 Btl Gelatine Fix (zb Gelatine Fix, 15gr von Dr Oetker)
- 325gr dunkle Kuchenglasur
- 130gr Erdnuss-Krokant

Diese Torte kannst du gut verpackt für 2 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Für dieses Rezept benötigst du Platz im Kühlschrank, da das Gebäck für eine gewisse Zeit kalt gestellt werden muss.

Wenn du unseren Backform-Umrechner nutzt, prüfe regelmäßig den Backfortschritt deines Gebäcks. Falls es zu dunkel wird, decke es im Ofen mit einem Bogen Backpapier ab.

## Utensilien

- 2 Bögen Backpapier
- Rührschüssel
- 2 Rührstäbe

- Mixer
- kleine Schüssel
- Teigschaber
- Rost
- Brotmesser
- Tortenplatte
- Pfanne
- Schneebesen
- Rührbecher
- Tortenheber
- kleiner Topf

[torte](#), [gebaeck](#), [TODO](#)

From:

<https://recipes.beckesch.it/> - **Rezeptesammlung von Helene und Ralf Beckesch**

Permanent link:

<https://recipes.beckesch.it/rezepte/erdnuss-karamell-torte?rev=1624428150>

Last update: **2021/06/23 06:02**

