

Sarah Engels Torte ist unglaublich lecker und schokoladig

"Promis backen privat" STAFFEL 3



Torte mit Wiener Böden, Bananen-Buttercreme und Nuss Nougat Ganache© SAT.1

Das Lieblingsrezept von Sarah Engels überzeugt optisch als auch geschmacklich. Das Außen ist zum Verlieben, das Innere verführt mit fluffigen Wiener Böden, einer fruchtigen Bananen-Buttercreme und Nuss Nougat Ganache.

Zutaten für 12 Portionen

Für die Böden

10 Eier
200 ml Bananenmark
320 g Zucker
1 Prise Salz
0,5 Vanilleschote
0,5 Orangenabrieb
210 g Stärke
220 g Mehl
140 g Butter
2 TL Mumbai Currypulver
15 g Backpulver
100 g Zartbitter Kuvertüre

Für die Buttercreme

800 ml Bananenmark
50 ml Orangensaft, frisch gepresst
50 g Zucker
1 Prise Salz
0,5 Vanilleschote
0,25 Orangenabrieb
50 ml Zitronensaft
25 g Puddingpulver
2 Eier
650 g Butter, weich
3 Orangen

Für die Ganache

150 g dunklen Nuss-Nougat
75 g Butter
100 g Zartbitter-Schokoladenspäne
200 g dunkle Knusperperlen

Für die Tränke

100 ml Wasser
100 g brauner Zucker
0,5 Orangenabrieb
2 EL Mumbai Currypulver
75 ml Orangensaft

Sarahs Schokotorte: Rezept und Zubereitung

- **Zubereitungszeit:** 40 Minuten
- **Backzeit:** ca. 30 Minuten
- **Gesamtzeit:** 110 Minuten
- **Temperatur:** 180 °C Ober-/Unterhitze
- **Backform:** 2 x Ø20cm-Backring

1. Schritt 1 / 7

Zubereitung der Wiener Böden: Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Zucker, die Eier, das Salz, das Vanillemark und den Orangenabrieb in einem Topf leicht erwärmen und in der Küchenmaschine schaumig schlagen. Die Stärke hinzugeben und die Masse weiter schaumig schlagen bis sie Stand hat. Jetzt das Bananenmark zugeben und ebenfalls kurz mit aufschlagen. Anschließend die Butter mit dem Mumbai-Currypulver im Topf lösen. Achtung: Nicht zum Kochen bringen. Nun das Mehl und das Backpulver sieben und in die Ei-Bananen-Masse unterheben. Dann die flüssige Curry-Butter ebenfalls unterrühren. Den Teig in die Backringe füllen und 40 Minuten lang backen. Die fertigen Biskuitböden danach auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen.

2. Schritt 2 / 7

Für die Pistazien-Paste: Die Pistazien in einer Küchenmaschine nach Belieben zerkleinern. Anschließend die Marzipan-Paste nach Ermessen mit den Händen zerkleinern und in einer Schüssel zu den Pistazien geben. Mit einem Schuss Saft der eingelegten Aprikosen gut verkneten und anschließend plattdrücken und kühl stellen.

3. Schritt 3 / 7

Für die Bananen-Buttercreme: 300 ml des Bananenmarks mit dem Orangensaft, dem Zucker dem Salz, dem Vanillemark und dem Orangenabrieb unter stetigem Rühren kurz aufkochen. Den Zitronensaft mit weiteren 100 ml Bananenmark und dem Puddingpulver klumpenfrei vermischen. Danach die Eier mit dem Schneebesen einrühren. Diese Puddingmasse in das aufgekochte Bananenmark einrühren und nochmals aufkochen. Den Pudding auf ein mit Klarsichtfolie ausgekleidetes Blech geben, mit Folie abdecken und kühlen. Den kalten Bananenpudding anschließend in der Küchenmaschine aufrühren, die Butter dazugeben und mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Danach noch einmal etwa 400 g Bananenpüree in die Buttercreme einrühren.

4. Schritt 4 / 7

Für die Vanille-Creme: Den Puderzucker, Sahne, Butter und Milch in der Maschine verquirlen. Optional einen Schuss Vanille-Paste hinzugeben. Anschließend kühl stellen.

5. Schritt 5 / 7

Für die Nuss-Nougat-Ganache: Den Nuss-Nougat leicht erwärmen, so dass dieser streichfähig ist. Die Masse dann mit der Butter kurz in einer Küchenmaschine aufschlagen. Anschließend die Schokospäne vorsichtig unterheben.

6. Schritt 6 / 7

Für die Tränke: Das Wasser mit dem Zucker, dem Mumbai-Currypulver, dem Orangensaft und dem Orangenabrieb kurz aufkochen. Die Flüssigkeit abkühlen lassen. Das Ganze dann gründlich verrühren.

7. Schritt 7 / 7

Fertigstellung: 100 g Zartbitter-Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen. Währenddessen die Wiener Böden aus den Backringen lösen und jeweils einmal waagrecht durchschneiden. Es sollen insgesamt vier Böden pro Ringgröße entstehen. Die dunkle Backseite des untersten Ø20cm-Bodens dünn mit Kuvertüre bestreichen und diese auf die Tortenplatte legen. Einen Ø20cm-Backring um den Wiener Boden platzieren. Den Boden zunächst tränken. Jetzt etwa 200 g Bananen-Buttercreme auf den Wiener Boden geben und gleichmäßig mit der Winkelpalette verteilen. Drei Orangen filetieren. Die Hälfte der Orangenfilets auf die Buttercreme geben und einen zweiten Boden auflegen. Diesen ebenfalls tränken und mit etwa 145 g Nuss-Nougat-Ganache füllen. Auf die Ganache gleichmäßig dunkle Knusperperlen aufstreuen und diese mit der Winkelpalette sanft einarbeiten. Den dritten Boden ebenso wie den ersten füllen und die Schichtung mit dem vierten Boden abschließen. Auf den letzten Boden eine dünne Schicht der Buttercreme streichen. Torte dann in die Kühlung geben. Danach die Torte mit frisch aufgeschlagener Buttercreme ganz dünn einstreichen, und mit Hilfe einer Teigkarte den Rand glattziehen. Die Torte dann erneut kühlen. Anschließend die Torte sauber mit Fondant eindecken.

