

Krümmeltorte

Zutaten

Teig

- 5 Eier
- 140g Zucker
- 70g Butter

- 120g Blockschokolade

- 140g geriebene Haselnüsse|Mandeln
- 1 EL Kakao
- 1 geh. EL Mehl
- 1 TL Backpulver

- 2 EL Semmelbrösel

Füllung

- 4 Becher Sahne
- 1 Tafel Vollmilchschokolade
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 0,5 TL Zucker
- 1,5 TL Vanillezucker

Dekoration

Moccabohnen

Zubereitung

1. Butter und Ei rausstellen
2. **Blockschokolade** im Wasserbad zerlassen (**ca. 10min**)
3. Ofen vorheizen (**200°**)
4. Zerlassene Schokolade abkühlen lassen: „leicht flüssig“
5. **Eigelb + Zucker + Butter**
→ Handmixer: schaumig schlagen
6. **restl. Zutaten** nacheinander unterziehen (d.h. mit einem Löffel; in 3 teilen; nacheinander)
7. getrenntes Gefäß: **Eiweiß** zu Schnee schlagen (muss sehr steif sein!)
8. Eiweiß in den Teig unterrühren (mit dem Löffel)

9. Kuchenform präparieren:
 - a. Mit Buttehrstück einreiben
 - b. Semmelbrösel in der Kuchenform verteilen
10. Teig in die Kuchenform
11. **0,5h Backen**
 1. raus; **15 min abkühlen**
 2. auf Kuchenteller heben
 3. **Ausschaukeln** mit einem Löffel (1cm Rand lassen; etwa zur Hälfte ausschaukeln)
 4. Ausgeschaukeltes mit dem Löffel zerteilen (in eigener Schüssel)
 5. Kuchen + Ausgeschaukeltes **mind. 1h** (oder die ganze Nacht) zugedeckt abkühlen
1. **Vollmilchschokolade** auflösen
2. Zerlassene Schokolade abkühlen lassen: „leicht flüssig“
3. **Ausgeschaukeltes** zwischen Fingern zerbröseln
4. Vollmilchschokolade mit Löffel dazu vermischen → Krümmel/Schoko-Mischung
5. **Sahne** per Mixer zart sähmig schlagen (Sahnesteif + Zucker/Vanillezucker in mehreren Portionen hinzugeben)
6. Teil der Sahne fürs Dekor aufheben
7. Großteil der Sahne in Krümmel/-Schoko-Mischung unterheben
8. Mischung in den Boden füllen
9. Mit **Moccabohnen** dekorieren