

Karamelltorte

Das Rezept für die Karamelltorte ist ein süßes Geschmackserlebnis. Das cremige Torten-Dessert ist bei Jung und Alt beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 4,5 h

Gesamtzeit: 5,9 h



Zutaten

für den Teig

200 g	Nougat (schnittfest)
125 g	Butter
125 g	Zucker
2 Stk.	Eier
125 g	Mehl
1 TL	Backpulver
75 ml	Milch

für die Puddingschicht

1 Packung	Karamell Puddingpulver
2 EL	Zucker
400 ml	Milch

Frischkäsecreme

4 Blätter	Gelatine
400 g	Doppelrahmfrischkäse
50 g	Zucker

200 ml [Schlagobers](#) (Schlagsahne)

Karamellsauce

4 Blätter	Gelatine
200 g	Zucker
2 EL	Wasser
300 g	Schlagobers (Schlagosahne)

Zubereitung

1. Schmelze für die **Karamelltorte** die schnittfeste Nussnougat-Masse. Rühre die Butter sowie Zucker, bis eine schaumige Masse entsteht. Füge dann die Eier hinzu und rühre weiter. Anschließend rührst du Mehl, Backpulver und Milch in den Teig. Mische den geschmolzenen Nougat unter den Teig und gieße ihn in eine 24 cm Springform Backform. Backe den Teig bei 170 °C Ober-/Unterhitze etwa 35 Minuten lang. Mache die Stäbchenprobe und lass den Kuchen abkühlen. Spanne den Kuchenboden in einen Tortenring oder schneide den Boden einmal durch um so mehrere Schichten zu erhalten.
2. Für die Puddingschicht rührst du Karamell-Puddingpulver mit Zucker und 4 Esslöffel Milch an. Koche dann die restliche Milch auf, rühre das Pulver ein und lass es etwa 1 Minute köcheln. Verteile die Puddingschicht auf dem Kuchen und stelle ihn für 45 Minuten in den Kühlschrank.
3. Für die Frischkäsecreme weichst du die Gelatine ein und verrührst den Doppelrahm-Frischkäse mit Zucker. Schlage das Schlagobers leicht steif und erwärme die Gelatine. Füge die Gelatine in kleinen Schritten zur Frischkäsecreme hinzu und hebe das halb steif geschlagene Schlagobers unter. Verteile die Creme auf der Karamell-Puddingschicht und kühl die Torte erneut für 45 Minuten.
4. Für die Karamellsauce weichst du 4 die Gelatine ein. Karamellisiere den Zucker mit 2 EL Wasser in einem Topf und füge dann das Schlagobers hinzu. Gib die eingeweichte Gelatine hinzu. Kühle die Sauce auf zirka 30 °C ab und verteile sie vorsichtig auf der Frischkäseschicht. Stelle die Torte für mindestens 3 Stunden kalt und dekoriere sie nach Belieben mit Schlagobers, Toffifee und Pralinen.

Unsere Empfehlung



[hier bestellen](#)

Torten-Zubehör-Set



Tipp