Knopperstorte

Das Rezept für die Knopperstorte, ist ein Gaumenschmaus für Fans, von saftigen Haselnüssen, zarter Creme und Schokolade.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 1,2 h

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,8 h



Zutaten

Für den Boden

120 g	Zucker
120 g	Butter (Zimmertemperatur)
1 Packung	Vanillezucker
7 Stk.	Eigelb
7 Stk.	Eiweiß
1 Prise	Salz
300 g	Haselnüsse (gemahlen)
150 g	Schokoladenraspeln
3 TL	Backpulver
2 EL	Milch

Für die Creme

400 ml	Schlagobers
40 g	Ahornsirup
1 EL	Akazienhonig
1 Packung	Vanillezucker
1 Packung	Sahnesteif

Für die Dekoration

6 Stk.	Knoppers
50 g	Zartbitterkuvertüre
10 g	Kokosfett

Zubereitung

1. Für die Knopperstorte den Boden einer 28er Springform, mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 150°C Ober/Unterhitze vorheizen. Dann den Zucker mit dem Vanillezucker und den Eigelben zu einer dicken, schaumigen Masse aufschlagen. Danach die Haselnüsse mit dem Backpulver mischen und unterrühren.

2. Jetzt die weiche Butter, die Schokoladenraspeln und die Milch hinzufügen und ebenfalls unterrühren. Zum Schluss das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen und unter den Teig heben. Den Teig in die Springform geben und ca. 65-70 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Boden sollte danach komplett auskühlen.

3. Nun den Boden einmal waagerecht teilen und den unteren Boden auf eine Tortenplatte setzen. Den Ahornsirup mit dem Honig in eine Schüssel geben und mit dem Schlagobers aufschlagen, dabei den Vanillezucker hinzufügen und auch das Sahnesteif dabei einrieseln lassen.

4. Jetzt ca. die Hälfte der Masse auf den Boden streichen, dann den oberen Boden drauflegen und die Torte komplett mit der übrigen Masse dünn einstreichen.

5. Die Torte sollte jetzt für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank. Kurz vor dem Servieren, die Zartbitterschokolade mit dem Kokosfett schmelzen lassen. Nebenbei die Knoppers (am besten in einem Gefrierbeutel) zerbröseln und auf der Torte verteilen. Zum Schluss noch die geschmolzene Schokolade mit einem Löffel drüber sprenkeln.

Tipp

Wer für die Knopperstorte kein Kokosfett zu Hause hat, kann auch wahlweise etwas Butter verwenden.