Maxi King-Torte

Das Rezept von der Maxi King-Torte ist auf jeder Party ein angesehener Gast. Süße Naschkatzen werden mit dieser Torte besonders viel Freude haben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 8,0 h

Gesamtzeit: 9,0 h



Zutaten

Für den Boden

3 Stk.	Eier
120 g	Zucker
1 Prise	Salz
90 g	Mehl (gesiebt)
2 TL	Backpulver

Zum Bestreichen

200 g	Dulce de Lech (Karamell-Aufstrich)

Für die Creme

300 g	Mascarpone
150 ml	Schlagobers
1 TL	Zucker (optional)
3 TL	Sahnesteif

Für die Ganache

200 g	Vollmilchkuvertüre
100 ml	Schlagobers

Für die Dekoration

3 Stk.	Maxi King
Nach Belieben	Haselnüsse (gehackt)

Zubereitung

1. Für die **Maxi King-Torte** den Boden einer 26 cm Springform mit Backpapier auskleiden und den Ofen zeitig auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Eier mit dem Zucker und dem Salz einige Minuten dick-schaumig schlagen.

3. Danach das gesiebte Mehl mit dem Backpulver vermengen und unterheben.

4. Jetzt den Teig in die Form geben, glatt streichen und im Ofen ca. 15-20 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Boden sollte bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.

5. Als nächstes den Boden mit ca. 200 g Dulce de Lech (oder Menge nach Belieben) bestreichen.

6. Nun den Mascarpone mit dem Zucker (optional) cremig rühren.

7. Dann das Schlagobers mit dem Sahnesteif steif schlagen und unter die Mascarpone-Creme heben.

8. Die Creme hinterher auf den Karamell geben und glatt streichen. Der Kuchen sollte nun ca. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen.

9. Für die Ganache die Kuvertüre klein hacken und in eine Schüssel geben. Dann das Schlagobers stark erhitzen (nicht kochen lassen) und über die Kuvertüre gießen. Nun so lange rühren, bis sich die Kuvertüre komplett aufgelöst hat.

10. Anschließend die Kuvertüre-Creme in die Form gießen, gleichmäßig verlaufen lassen und erneut ca. 4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen (besser über Nacht).

11. Für die Dekoration nach Belieben die gehackten Haselnüsse in eine beschichtete Pfanne (ohne Fett) geben und so lange (unter Beobachtung und gelegentlichem Rühren) rösten, bis man eine gewünschte Bräune hat. Dann die Nüsse auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Hinterher z. B. den schmalen Rand der Torte mit den Haselnüssen verziehen. Letztendlich die Maxi King vierteln und die Torte nach Belieben verzieren.

Tipp

Wer für die Maxi King-Torte keine Dulce de Lech bekommt, der kann die Karamellcreme auch selber machen, indem er eine Dose Milchmädchen ca. 3 Stunden in einem Wasserbad köchelt. Dabei bitte stets darauf achten, dass die Dose zu jeder Zeit komplett mit Wasser bedeckt ist, damit sie nicht explodiert.