Mondscheintorte

Die Mondscheintorte klingt nicht nur verführerisch, sie schmeckt auch so. Ein Torten Rezept das zum Träumen und Genießen einlädt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,0 h



Zutaten

Für den Boden

125 g	Butter (weich)
125 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
3 Stk.	Eigelbe
125 g	Nüsse (gemahlen)
1 TL	Kakao (echten)
2 EL	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver
3 Stk.	Eiweiße

Für den Pudding

250 ml	Apfelsaft
3 Stk.	Eigelbe
0.5 Stk.	Zitronen (davon den Saft)
2 Packungen	Vanillesauce (zum Kochen)
3 EL	Zucker
100 g	Butter

Für die Creme

400 ml	Schlagobers
1 Packung	Vanillezucker
2 EL	Schokoladenstreusel

Für die Dekoration

3 EL	Mandelblättchen (gehäuft)

Zubereitung

1. Für die **Mondscheintorte** als Erstes den Pudding kochen. Dazu den Apfelsaft, die Eigelbe (bitte sauber trennen), den Zitronensaft, das Vanillesaucenpulver und den Zucker in einen Topf geben und gut miteinander verrühren.

2. Dann die Masse erhitzen und einmal unter ständigem Rühren NUR KURZ aufkochen lassen.

3. Anschließend den Topf vom Herd ziehen und nach und nach die Butter direkt unterrühren. Die Creme sollte hinterher ganz auskühlen.

4. Nun den Ofen auf ca. 180-200°C Ober/Unterhitze vorheizen und den Boden einer 26cm Springform mit Backpapier auslegen.

5. Jetzt die Butter, mit dem Zucker, dem Vanillezucker, und den Eigelben cremig mixen.

6. Dann die Nüsse, den Kakao, das Mehl und das Backpulver hinzufügen und unterrühren.

7. Als Nächstes die Eiweiße steifschlagen und unter die Nuss-Masse heben.

8. Anschließend den Teig in die Form geben, glattstreichen und ca. 20 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Boden sollte hinterher auch ganz auskühlen.

9. In der Zwischenzeit schon mal die Mandelblättchen ohne Zugabe von Fett in einer beschichteten Pfanne leicht anrösten und abkühlen lassen.

10. Danach das Schlagobers mit dem Vanillezucker steifschlagen.

11. Nun zirka die Hälfte vom Obers unter den ausgekühlten Pudding heben und auf den Boden streichen.

12. Unter das restliche Obers jetzt die Schokostreusel heben.

13. Dann die Creme vorsichtig auf der Pudding-Creme verteilen und glattstreichen.

14. Optional die gerösteten Mandelblättchen gleich, oder vor dem Servieren, als Ring auf der Torte (am Rand) dekorieren und ca. 2 Stunden im Kühlschrank lagern.

Tipp

Wenn man für die Mondscheintorte den Pudding kocht, sollte man wirklich gut aufpassen das die Masse nicht zu heiß wird, da sonst die Eigelbe ausflocken.