

Cajetan´s Snickers~Torte



Das brauchst du:

Für den Biskuit-Teig:

6 Eigelb, 6 Eiweiß,

6 Esslöffel warmes Wasser

100 g Zucker

120 g Speisestärke bzw. Kartoffelmehl

80 g normales Mehl

Für die Füllung:

3 Becher Schlagsahne

3 Esslöffel Erdnussbutter

100 g Puderzucker

1 Beutel gebrannte Erdnüsse (alternativ gehen auch gebrannte Mandeln)

Für die Verzierung:

1 Beutel kleine Snickers

So machst du´s richtig:

- 1.) Zunächst musst du den Biskuit herstellen. Dazu musst du die Eier trennen.
- 2.) Schlage das Eiweiß in einer Schüssel fest.

- 3.) Gib nun etwa die Hälfte des Zuckers dazu und rühre so lange, bis der Zucker sich aufgelöst hat.
- 4.) Nimm eine Springform und lege den Boden mit Backpapier aus. Auf keinen Fall darfst du den Rand der Springform mit Butter und Mehl bestreichen, wie es in einem Rührkuchen gemacht wird. Denn unser Teig wird ein Biskuit und ist etwas ganz anderes.
- 5.) Gib nun das Eigelb in eine andere Schüssel.
- 6.) Gib 6 Esslöffel warmes Wasser dazu.
- 7.) Rühre das Eigelb so lange, bis sich eine cremige Masse gebildet hat.
- 8.) Gib den Rest des Zuckers dazu und rühre nochmals mehrere Minuten.
- 9.) Heize den Backofen auf 180 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.
- 10.) Mische nun das Mehl und die Speisestärke in einer dritten Schüssel gut mit der Hand oder einem Löffel durch.
- 11.) Siebe nun dieses Mehlgemisch auf den Teig mit dem Eigelb.
- 12.) Gib darauf das Eiweiß.
- 13.) Mische nun das Ganze mithilfe eines Gummispatels durch (nicht mehr mit dem Handmixer!). Denn der Teig muss sehr fluffig werden.
- 14.) Gib nun den Teig in die Springform und backe das Ganze genau 40 Minuten im Backofen.
- 15.) Hole den Kuchen raus und lass ihn abkühlen.
- 16.) Schneide ihn dann in der Mitte durch.
- 17.) Nun kannst du die Füllung herstellen: Schlage dazu die Schlagsahne fest.
- 18.) Gib den Puderzucker und die Erdnussbutter dazu und rühre nochmals kurz durch.
- 19.) Nimm nun den ersten Boden des Biskuits und lege einige Erdnüsse darauf.
- 20.) Gib nun etwa ein Drittel der Füllung auf diesen Boden.
- 21.) Lege den zweiten Boden darauf und verteile den Rest der Füllung auf der Torte.
- 22.) Bestreiche die gesamte Torte mit der Füllung.
- 23.) Gib in die Mitte der Torte eine Handvoll Erdnüsse.
- 24.) Schneide nun die Snickers in kleine Rauten und verteile sie auf der Torte.

Wenn du willst, kannst du auch mit brauner Zuckerschicht noch eine kleine Verzierung um die Erdnüsse machen, so wie es auf der Torte zu sehen ist.

