




Erdnuss-Drip-Cake.

 **70 Min.**  **720 Min.**  **schwer**
Arbeitszeit Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für: 12 Stücke

Für die Erdnuss-Ganache:

- g **Peanuts-Riegel**
- g **Sahne**
- g **weiche Butter**
- g **Sahne**
- g **weiße Schokolade (z.B. Choco'La)**

Für den Teig:

- g **weiche Butter**
- g **Zucker**
- TL **Vanillinzucker**
- Prise Salz**
- Eier**
- g **Mehl**

Zubereitung:

- 1** Peanut-Riegel mindestens 2 Std. in der Verpackung einfrieren. Anschließend herausnehmen, mit einem Mixer oder Pürierstab in Intervallen auf höchster Stufe fein zerkleinern.
- 2** **Für die Ganache:** Sahne und die zimmerwarme Butter mit dem Erdnussriegel-Pulver zu einer homogenen Creme aufschlagen. Creme abdecken und kalt stellen.
- 3** 300 g Sahne aufkochen. Die weiße Schokolade grob hacken. Sahne vom Herd nehmen und über die Schokolade gießen sowie die Erdnuss-Creme (s.o.) unterziehen. Die Schokolade sollte am Ende komplett geschmolzen sein. Ganache in eine Schüssel umfüllen und abgedeckt im Kühlschrank mind. 6 Std. abkühlen lassen.
- 4** Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- 5** **Für den Teig:** die Butter mit Zucker, Vanillinzucker und Salz schaumig schlagen. Eier nach- und nach unterziehen.
- 6** Mehl, Backpulver, Kakaopulver und Milch hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren.
- 7** Eine Springform (Ø 24 cm) mit Butter einfetten und den Teig darin verteilen. Im vorgeheizten Ofen 50 Min. backen. Nach 20 Min. mit Alufolie abdecken. Dann abkühlen lassen.

Erdnuss-Drip-Cake.

2. Seite / es geht lecker weiter

Pck. Backpulver

g Backkakao (z.B. Puda)

ml Milch

TL Butter zum Einfetten der Form

Außerdem:

g Aprikosenkonfitüre

Für das Topping:

g Sahne

g Zartbitterkuvertüre(z.B. Puda)

**g Cashew-Erdnuss-Honig-Mix
(z.B. Bravo)**

Peanut-Riegel

Zubereitung:

- 8** Kuchen in 3 gleich dicke Böden schneiden - der untere ist sehr schön gerade und wird daher die obere Seite der Torte.
- 9** Aprikosenkonfitüre in einem Topf erwärmen, bis sie flüssig wird. Dann durch ein Haarsieb geben und alle Böden auf der oberen Seite damit bestreichen.
- 10** Die Ganache aufschlagen, dann geht's ans Schichten: Die gewölbte obere Teigschicht als Tortenboden auf eine Platte setzen und mit einem Viertel der Ganache bestreichen. Den mittleren Boden aufsetzen und ebenfalls mit einem Viertel der Ganache bestreichen. Die glatte Unterseite des Kuchens obenauf setzen und die restliche Ganache drauf und auch an den Seiten der Torte verstreichen. Torte mind. 1 Std. in den Froster stellen.
- 11** **Für die Glasur:** die Sahne aufkochen. Kuvertüre grob hacken. Sahne vom Herd nehmen, Kuvertüre unterziehen und unter Rühren komplett schmelzen lassen.
- 12** Glasur auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann mittig auf die Torte gießen und in Form von Tropfen am Rand herunterlaufen lassen.
- 13** Cashew-Erdnuss-Mix grob hacken und die Torte damit garnieren. Die 3 Peanut-Riegel in insgesamt 12 Stücke schneiden und obenauf verteilen.
- 14** Torte vor dem Servieren 1 Std. in den Kühlschrank stellen.