



# Dunkle Canache Torte mit Pralinenfüllung

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '8-10', 'yield' : " } });
```

Der tolle Schokoladen Genuss mit einer Pralinenfüllung

## Zutaten

- Für eine Springform mit 26 cm Durchmesser / ca. 16 Stück
- Für den Canache:
  - 400 g Zartbitterschokolade mit hohem Kakao Anteil
  - 200 g Schlagsahne
  - 4 Cl Weinbrand
  - 80 g Aprikosenkonfitüre
  - 1 EL Wasser
  - 50 g Pistazienkerne, gemahlen
  - 100 g weiße Schokolade zum Besprenkeln
- Für den Biskuitteig:
  - 4 Eier
  - 4 EL Wasser
  - 150 g Zucker
  - 1 Päckchen Vanillezucker
  - 150 g Weizenmehl
  - 1 gestrichenen TL Backpulver
  - 100 g gemahlene Mandeln

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Biskuitteig:

### Schritt2

Die Eier mit Wasser in einer Rührschüssel mit dem Küchenmixer in höchster Stufe ca. 1 min. schaumig schlagen.

### **Schritt3**

Den Zucker mit Vanillin-Zucker mischen und in 1 min. unter Rühren einstreuen und weitere 3 min. weiter schlagen.

### **Schritt4**

Das gesiebte Mehl mit Backpulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren; zuletzt die gemahlene Mandeln unterheben.

### **Schritt5**

Den Teig in einer mit Backpapier ausgelegten Springform glatt streichen und bei Heißluft, 160° C etwa 30 min. backen.

### **Schritt6**

Danach stürzen und zwei Mal waagrecht durchschneiden.

### **Schritt7**

Die Aprikosen Konfitüre mit 1 - 2 El Wasser erhitzen, etwas reduzieren lassen.

### **Schritt8**

Die Schnittflächen der Biskuitböden mittels eines Küchenpinsels bestreichen.

### **Schritt9**

Der schwarze Canache:

### **Schritt10**

Die Sahne erhitzen, zurückziehen und die klein gehackte Schokolade dazu geben, zerfallen lassen. Den Weinbrand dazu geben und erkalten lassen.

### **Schritt11**

Die Masse nunmehr mit einem Küchenmixer 4 - 5 min. cremig aufschlagen.

### **Schritt12**

Jetzt geht es an den Aufbau der Torte:

### **Schritt13**

Die einzelnen Böden nach jeder Schicht Canache leicht andrücken, Den Rand und die Oberfläche der Torte mit der restlichen Canache ebenfalls bestreichen.

### **Schritt14**

Die Torte wenigstens 30 min. im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

## **Schritt15**

Das Outfit:

## **Schritt16**

Die weiße Schokolade schmelzen und die Oberfläche damit „üppig“ besprenkeln, die Seiten mit gemahlene Pistazien versehen, leicht andrücken.

**Rezeptart:** Torten **Tags:** ausgefallen, edel, hausgemacht, köstlich, weihnachtlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/dunkle-canache-torte-mit-pralinenfuellung/>