B`soffener Kapuziner



Zutaten

Zutaten für eine Torte:

Nussboden:

- 60 g Haselnüsse
- 130 g Mehl
- 4 Eier
- 150 g Kristallzucker
- 5 g Vanillezucker
- 1 g Zimt (kann auch etwas weniger sein)
- 1 Prise Salz

Tränke:

- 80 g Kristallzucker
- 30 ml Wasser
- 200 ml Weißwein
- 80 ml Saft von Dosenananas
- 80 ml Rum

Garnierung:

- 250 ml Schlagsahne
- 5 g Kristallzucker
- kleine Segmente von Dosenananasscheiben

Zubereitung

1. Für die Haselnussmasse die Haselnüsse auf einem Backblech bei 180 °C im Backrohr rösten, bis sich die dünnen Häutchen lösen und die Kerne hellbraun durchgeröstet sich. In einem Tuch die Häutchen abreiben. Die ausgekühlten Haselnüsse reiben und mit dem Mehl mischen.

2. Die Eier mit dem Zucker, Vanillezucker, Zimt und Salz aufschlagen. Die Nuss-Mehl-Mischung einmelieren und in die vorbereitete Springform (Durchmesser 24 cm) füllen. Bei 200 °C im vorgeheizten Backrohr etwa 35 min. backen. Die Masse kann die Tränke besser aufnehmen, wenn sie nicht ganz frisch ist, sondern schon am Vortag gebacken wurde.

3. Für die Tränke den Zucker mit dem Wasser aufkochen und auskühlen lassen. Mit dem Wein, Ananassaft und Rum mischen.

4. Die Torte auf ein Gitter stellen und mit einem Schöpflöffel die Tränke nach und nach darüber gießen. Auch die abgelaufene Tränke wieder darüber geben, so dass sie möglichst zur Gänze von der Nussmasse aufgenommen werden kann. Kurz abtropfen lassen und auf einen Tortenteller setzten. Die vorgesehene Anzahl der Portionen an der Oberseite mit einem Messer markieren.

5. Die Schlagsahne schlagen, den Zucker gleich zu Beginn zugeben. Mit einem Dressiersack und großer Sterntülle das geschlagene Obers spiralförmig, zur Mitte verjüngend, aufdressieren. Die Ananasstückchen als Dekor auflegen.

Tipps:

1 g Zimt kommt mir etwas viel vor -> weniger geht auch; die

Torte schmeckt intensiv nach Rum -> vielleicht weniger aber durch eine andere Flüssigkeit ausgleichen.

Danke:

Vielen Dank an Andrea Schwald
für dieses leckere Rezept.