

Herrencreme-Torte

von Pascal Doden aus Senden bei Münster und FoodTuber von senfdazu.net

Zutaten

Vanille-Pudding

1 Liter Milch
2 Bourbon Vanille-Schoten
70-80g Zucker
80-90g Kartoffelmehl
2 geh. TL Butter

Herren-Tortencreme

400-600ml Sahne
100ml (beliebig) Rum
6-7 Blatt Gelatine
1-2 Pck. Zartbitterschokolade

Rührkuchen

2 Eier
100g Zucker (z.b. auch
Ahornsirup)
150g Mehl
100ml Öl
100ml Mineralwasser oder
Milch
1 TL Backpulver
ggf. 1/2 TL Vanille (-Pulver oder
-Zucker für den Geschmack)

Keksboden

150g Hafer-Vollkornkekse
60g Butter

Crunch-Topping

150-200g verschiedene Nüsse
(Nussmix)
3 EL kernige Haferflocken
4 EL Zucker
1 TL Zimt
beliebig Amaretti/Amarettini
beliebig Beeren wie Himbeeren,
Brombeeren, Blaubeeren, etc.

Zubereitung

(Am besten am Vortag) Zucker entweder karamellisieren oder direkt in einen Topf geben und mit Milch und Vanillemark und -schoten solange köcheln, bis sich der Karamell/Zucker aufgelöst hat. Dabei stetig rühren. Milch abkühlen lassen und bis zur Verwendung abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Für den Vanille-Pudding: Kartoffelmehl mit etwas kalter Vanillemilch vermischen. Restliche Vanillemilch und Butter in einen Topf geben und erhitzen. Sobald die Milch köchelt, Kartoffelmehlfüssigkeit unterrühren, bis ein dicker Pudding entsteht. Pudding komplett abkühlen lassen.

Für den Rührkuchen: Eier und Zucker schaumig schlagen. (Restliche) Flüssigkeiten und ggf. Vanille unterrühren. Mehl und Backpulver unterheben. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten backen.

Nach der Backzeit 2-3 Minuten ruhen, aus der Springform nehmen und zur Seite stellen.

Für den Keksboden: Kekse klein mahlen. Keksbrösel mit Butter vermischen und anschließend in die mit Backpapier ausgelegte Springform geben und fest andrücken. (Ggf. als Kleber 4EL beliebige Marmelade mit 50ml Rum anrühren und über den Keksboden sprengeln.)

Rührkuchen nun über den Keksboden geben.

Ist der Vanillepudding komplett abgekühlt, Gelatine 5 Minuten ins Wasserbad legen, Rum unter den Vanillepudding geben, Sahne steif schlagen (ggf. Sahnesteif/San Apart verwenden) und ebenfalls unter den Vanillepudding rühren, Gelatine ausdrücken und in einem Topf verflüssigen, etwas Pudding in Topf geben (um die Temperatur anzupassen) und Gelatinemix in den Pudding rühren.

Schokolade klein brechen oder klein hacken und den feinen Schokostaub mit einem Sieb entfernen. Schokolade vorsichtig und kurz unterrühren, sodass der Vanillepudding nicht die Farbe der Schokolade annimmt. Dann Herren-Tortencreme in die Springform geben.

Die Springform nun min. 2 Stunden, am besten über Nacht, durchkühlen lassen.

Zu guter Letzt Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Sobald Zucker hellgoldgelb ist, Nüsse und Haferflocken hinzugeben und alles miteinander vermischen. Dann mit Zimt bestreuen, nochmals unterrühren und abkühlen lassen.

Beeren verlesen und Nüsse und Amaretti/Amarettini und Beeren rustikal auf den Kuchen verteilen.