



Torte à la „Dulce de Leche“

Das Highlight auf jeder Kaffeetafel

Zubereitung

1. Für die Dulche de Leche-Creme, 50 g Butter in einem Topf schmelzen. 250 g NATURATA Rübenzucker und ein Päckchen NATURATA Bourbon Vanillezucker hinzugeben und gut verrühren. 250 ml Milch und Kondensmilch vorsichtig hinzufügen und umrühren bis sich alles gut aufgelöst hat.
2. Die Masse nun auf niedriger Stufe ca. 1 Stunde unter gelegentlichem Rühren, damit nichts anbrennt, köcheln lassen. Nun einen Esslöffel der Masse auf einen kleinen Teller geben und für einige Minuten in den Kühlschrank stellen. Sollte die abgekühlte Masse eine cremige, fest Konsistenz annehmen, ist sie fertig und kann in ein Glas abgefüllt werden. Sollte die Masse noch laufen, wieder auf den Herd stellen und so lange köcheln lassen, bis sie nach einer weiteren Probe cremig und fest ist. Die Creme kann nun als Kuchen oder Tortenfüllung verwendet werden, als Topping aufs Eis oder als süßer Brotaufstrich.
3. Für den Brownieboden, 250 ml Milch in einem Topf kurz aufkochen lassen und zur Seite stellen. 250 g Butter, NATURATA Schokolade und 50 g NATURATA Edelakao hinzufügen, schmelzen lassen und zu einer homogenen Masse verrühren.
4. 220 g NATURATA Rübenzucker, ein Päckchen NATURATA Bourbon Vanillezucker und Eier in der Küchenmaschine cremig weiß aufschlagen. Anschließend den Joghurt kurz unterrühren, sowie die Schokoladenmasse einlaufen lassen.
5. Nun noch das Mehl, Natron und eine Priese NATURATA Atlantik Meersalt vorsichtig unterheben und die Masse auf zwei Tortenringe verteilen. Die Böden im vorgeheizten Ofen bei 170°C Umluft für ca. 40 Minuten backen.
6. Für das Frosting, 250 g Butter in der Küchenmaschine cremig weiß aufschlagen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Frischkäse und Dulche de Leche unter die Butter heben, so das sich alles zu einer glatten Creme verbindet. Hier darauf achten, dass nicht zu lange gerührt wird, sonst trennt sich die Creme.

7. Um die Torte fertigzustellen, Brownieboden zweimal waagrecht durchschneiden. Ein wenig Boden extra abschneiden für das Torten-Topping.
8. Den untersten Boden mit Frosting und etwas Dulce de Leche Creme bestreichen, den mittleren Boden darauf legen, leicht andrücken und ebenfalls Frosting und Creme bestreichen. Den letzten Brownieboden auflegen und den Kuchen rundherum dünn mit Frosting einstreichen.
9. Torte für ca. 30 Minuten kühl stellen. Nach dem Kaltstellen, das übrige Frosting auf oben auf der Torte verteilen, danach für ca. 2 Stunden in Kühlschrank stellen.
10. Anschließend etwas Dulce de Leche Creme aus dem Spritzbeutel mit übrig gebliebenen Brownieteig mit Schaumzucker und Kakao als Deko auf der Torte verteilen.



Zutaten

Naturata Zutaten

- 250 g + Rübenzucker
220 g
- 2 Stück Bourbon Vanillezucker, 8 % Vanille
Atlantik Meersalz, fein
- 100 g Peru Edelbitter 75%
- 50 g Edelkakao aus Lateinamerika

Weitere Zutaten

- 50 g + 250 g + 250 g Butter
- 250 ml + 250 ml Milch
- 200 ml Kondensmilch
- 2 Stück Eier
- 150 ml Joghurt
- 300 g Weizenmehl, Typ 405
- 3 TL Natron
- 250 g Frischkäse
- 250 g Dulche de Leche-Creme (wird im Rezept hergestellt)
- 50 g Schaumzucker