



Toffifee-Surprise

Überraschung! Mit der raffiniert gefüllten Karamell-Torte zauberst Du ein köstliches Highlight auf jede Kaffeetafel und begeisterst damit Deine Freunde und Familie.

Zutaten:

für 12 Portionen:

Für den Teig:

- 8 Eier (Größe M)
- 370 g Zucker
- 1 Messerspitze Salz
- 400 ml Rapsöl
- 400 ml Vollmilch
- 600 g Weizenmehl
- 2 Pkg. Backpulver

Für die Füllung:

- 6 Eiweiß (Größe M)
- 150 g Zucker
- 30 Toffifee (die Karamelhülle)
- 500 g zimmerwarme Butter
- 2 EL dickflüssiger Karamell-Sirup

Zum Garnieren:

- 70 g Edelbitterschokolade (65 % Kakao)
- 10 g Kokosfett
- 8 Toffifee
- 50 g rote Johannisbeeren

2 Springformen oder Backringe Ø 22 cm

1 runder Ausstecher Ø 10 cm

Und so geht's:

1. Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Für den Teig Eier, Zucker und Salz mit dem Mixer (Rührbesen) etwa 5 Minuten zu einer festen Creme aufschlagen. Öl und Milch nach und nach dazugeben, dabei langsamiterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterheben. Die Formen oder Backringe mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen und etwa 45 Minuten backen. Die Kuchen vorsichtig vom Formrand lösen und umgedreht auf einem Kuchengitter erkalten lassen.
2. Für die Füllung Eiweiß und Zucker in einer fettfreien Metallschale über dem heißen Wasserbad zu festem weißen Eischnee aufschlagen. Etwas abkühlen lassen. Inzwischen die Toffifee sehr kurz anfrieren lassen, dann jeweils die Karamelhüllen vom Kern trennen und über dem heißen Wasserbad schmelzen.
3. Die Butter mit dem Mixer (Rührbesen) schaumig schlagen. Den Eischnee nach und nach unterrühren. Geschmolzene Hüllen unterrühren.
4. Von einem Kuchen eine etwa 2 dicke Platte abschneiden und mit Karamellsirup beträufeln. Aus dem Rest des Kuchens mit dem Ausstecher mittig ein Loch ausstechen. Den entstandenen Kuchenring auf die bestrichene Platte legen und mit 15 Toffifee füllen. Den Ring mit Creme bestreichen.
5. Den zweiten Kuchen waagrecht in der Mitte durchschneiden. Eine Hälfte auf den Ring legen und mit Creme bestreichen. Die zweite Kuchenhälfte darauflegen. Die Torte rundherum mit Creme bestreichen und mindestens 3 Stunden kaltstellen.
6. Zum Garnieren die Schokolade hacken, zusammen mit dem Kokosfett bei schwacher Hitze im Wasserbad schmelzen und mittig auf die Toffifee-Surprise-Torte geben. Kaltstellen, bis die Schokolade beinahe fest ist.
7. Die Johannisbeeren abspülen, trocken tupfen und mit den restlichen Toffifee auf die Surprise-Torte geben. Die Torte aufschneiden und sich überraschen lassen!

Tipp:

Die ausgeschnittene Kuchenmitte zerkrümeln. Die Toffifee-Kerne grob hacken, über dem Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und mit den Krümeln verrühren. Die Masse etwas abkühlen lassen und zu Kugeln formen. Die Kugeln fest werden lassen, mit Puderzucker oder Kakao bestäuben und vernaschen.