Praliné-Walnuss-Torte

Zubereitungszeit:
ca. 60 Minuten + ca. 24 Stunden Kühlzeit

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	824 kcal/ 3452 kJ	Fett:	55 g
Eiweiß:	10,8 g	Davon gesättige Fettsäuren:	22,3 g
Kohlenhydrate:	72 g	ungesättige Fettsäuren:	32,7 g

Zutaten für 12 Portionen :

1 Packung	Schokoladenkuchen-Backmischung
Für den Krokant:	
240 ml	Wasser
450 g	grober Zucker
2 EL	Sahne
390 g	kalifornische Walnüsse, grob gehackt
Für die Schokoladen-Ganache:	
340 g	halbbittere Schokoladenchips
240 ml	Sahne
55 g	Butter
3 EL	Cointreau

Zubereitung:

1. Die Backmischung nach Anleitung zubereiten und backen. Ein tiefes Backblech einfetten und beiseite stellen.

2. In einem Topf das Wasser gemeinsam mit dem Zucker bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Nicht umrühren. Gelegentlich mit einem in Wasser getauchten Pinsel den Rand des Topfes bestreichen, um eine Kristallisation des Zuckers zu verhindern. Die Mischung für ungefähr 18 Minuten kochen, bis sie eine dunkle gelbe Farbe bekommen hat. Dann vom Herd nehmen und sofort die Sahne und die Walnüsse einrühren. Die Mischung auf das vorbereitete Blech geben und vollständig abkühlen lassen. Anschließen die Krokantmasse in Stücke brechen und in der Küchenmaschine grob mahlen.

3. Schokoladenchips, Sahne und Butter in eine mikrowellenfeste Schüssel geben. Auf hoher Stufe für 2 Minuten erhitzen bis die Mischung glatt ist. Dabei zweimal umrühren.

4. Den Kuchen der Länge nach aufschneiden und dann noch halbieren, sodass 4 gleich große Stücke entstehen. Die unterste Kuchenschicht mit einem Esslöffel Cointreau bestreichen. Ein Viertel der Ganache-Menge darauf streichen und mit Ein Viertel des Krokants bestreuen. Zwei Mal wiederholen und die letzte Ganache-Krokant-Schicht mit der letzten Kuchenplatte bedecken. Den gesamten Kuchen mit der verbliebenen Ganache bestreichen und mit dem restlichen Krokant bestreuen. Vor dem Servieren 1 bis 24 Stunden kalt stellen.