



# Schokoladen-Erdnusstorte

Zeit gesamt  
🕒 2h 35min

Zubereitungszeit  
🕒 45min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Eier	4 St.
Zucker	200 g
Salz	
Vanilleextrakt	2 TL
Sonnenblumenöl	200 g
Buttermilch	200 g
Äpfel, rot	1 St.
Erdnuskerne, geröstet und gesalzen	130 g
Weizenmehl, Type 405	350 g
Kakaopulver	50 g
Backpulver	3 TL
Mascarpone	500 g
Puderzucker	80 g
Schlagsahne	400 g
San-apart	9 TL
Peanut Butter Cups	130 g
Peanut Butter Nuts	130 g

## Zubereitung



### Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, Sieb, Handrührgerät mit Schneebesen,  
Spritzbeutel, Backring, verstellbar, Tortensäge, Springform 24 cm Durchmesser

### 1. Vorbereitung

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor und schlage einen Tortenring mit Backpapier ein.

### 2. Schokoladen-Erdnusskuchen

Verrühre die Eier, mit dem Zucker, Salz und 1 TL Vanilleextrakt für etwa 10 Minuten weiß cremig. Füge das Sonnenblumenöl und die Buttermilch hinzu. Reibe den Apfel und mahle die Erdnüsse fein. Vermische nun das Mehl mit dem Kakao und Backpulver. Siebe die Mischung in den Teig und füge Apfel und 100 g Erdnüsse hinzu. Hebe die Zutaten vorsichtig unter. Fülle den Teig in den Tortenring ein und verstreiche ihn darin. Backe den Kuchen nun im vorgeheizten Backofen bei 170°C O/U für etwa 50 Minuten. Führe am Ende der Backzeit die Stäbchenprobe durch. Nimm den Kuchen aus dem Ofen, sobald er gar ist und lasse ihn auf einem Abkühlgitter abkühlen.

Zur Weiterverarbeitung muss der Kuchen komplett abgekühlt sein. Stelle ihn hierfür auch noch abgedeckt für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank, damit er sich besser schneiden lässt.

### 3. Mascarpone-Sahnecreme

Verrühre den Mascarpone mit dem Puderzucker und 1 TL Vanilleextrakt kurz cremig. Füge die Sahne hinzu und schlage die Masse mit San-apart steif. Fülle die Mascarpone-Sahnecreme in einen Spritzbeutel mit einer großen Lochtülle ein.

### 4. Torte vorbereiten

Löse den Schokoladen-Erdnusskuchen aus der Form und halbiere ihn. Schneide den

oberen Teil des Deckels ab, damit eine ebene Fläche entsteht und stelle ihn beiseite. Hacke die Peanut-Butter Cups fein. Stelle sie hierfür vorher in den Kühlschrank, so lassen sie sich besser schneiden.

#### 5. Fülle die Torte

Setze einen Tortenboden auf eine Tortenplatte. Spritze nun mit der Lochtülle Creme-Tupfen ringförmig am Rand des Kuchenbodens entlang. Verteile dabei auch Creme in der Mitte des Bodens. Lege die gehackten Peanut-Butter Cups darüber, drücke sie leicht fest und setze den zweiten Tortenboden auf. Verteile auch hier die Creme in Tupfen am Rand. Fülle die Mitte der Torte mit der restlichen Creme auf. Zerkrümele den übrigen Tortendeckel und streue die Kuchenbrösel auf die Torte. Dekoriere die Torte mit 30g gehackten Erdnüssen und Peanut-Butter Nuts.

Stelle die Torte für etwa eine Stunde in den Kühlschrank und serviere sie anschließend.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	2376 kcal
Kohlenhydrate	210 g
Eiweiß	47 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	151 g