



# Karamelltorte mit Popcorn & Erdnussbutter

Zeit gesamt  
🕒 8h 25min

Zubereitungszeit  
🕒 2h

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 12 Portionen

Eier	6 St.
Salz	
Zucker	350 g
Ahornsirup	170 ml
Vanilleextrakt	1 TL
Popcorn	100 g
Sonnenblumenöl	250 g
Buttermilch	250 ml
Weizenmehl, Type 405	500 g
Backpulver	3 TL
Milch	500 ml
Karamellbonbons	160 g
Speisestärke	50 g
Butter	410 g
Erdnussbutter	180 g
Schlagsahne	90 g
Karamell-Popcorn	50 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

Tortenkamm, Teigkarte, Palette, Tortensäge, Tortenretter, Tortenplatte

### 1. Rührkuchen

Heize den Backofen auf 170°C O/U vor. Stelle 2 Backringe auf 20 cm ein und setze sie auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech – oder verwende zwei Springformen mit 20 cm Durchmesser. Verrühre 4 Eier mit 1 Prise Salz, 200 g Zucker, 50 ml Ahornsirup und Vanilleextrakt in 8-10 Minuten weißcremig. Hacke das Popcorn inzwischen grob. Füge das Öl und die Buttermilch zu den Eiern hinzu und rühre die Zutaten vorsichtig ein. Vermische das Mehl mit dem Backpulver, siebe es dazu und hebe es kurz unter. Gib das Popcorn dazu und hebe es ebenfalls kurz mit einem Teigschaber unter. Fülle den Teig nun gleichmäßig in die zwei Backformen. Verstreiche ihn und backe sie im vorgeheizten Ofen bei 170°C O/U für etwa 40-45 Minuten, bis sie gar sind. Nimm die Kuchenböden heraus und lasse sie abkühlen.

Tipp: Du kannst den Kuchen auch 26 cm groß backen, dann wird er allerdings nicht so hoch.

### 2. Karamellbuttercreme

Gib etwa die Hälfte der Milch in einen Topf. Erwärme sie und gib die Karamellbonbons hinein, damit sie schmelzen. 2 Eier trennen und das Eiweiß anderweitig verwenden. Verrühre die restliche Milch mit dem Salz, der Stärke und 2 Eigelben. Füge die Masse nun zur warmen Milch hinzu und lasse den Pudding während des Rührens einmal aufkochen. Streiche ihn bei Bedarf durch ein feines Sieb, damit Klümpchen verschwinden. Decke den Pudding direkt an der Oberfläche ab, damit sich keine Haut bildet und lasse ihn zimmerwarm abkühlen. Wichtig ist jetzt, dass der Pudding und die

Butter die gleiche, zimmerwarme Temperatur haben. Verrühre 350 g weiche Butter etwa 5-10 Minuten weißcremig. Rühre auch den Karamellpudding glatt und füge ihn dann esssöffelweise zur Butter hinzu. Die Buttercreme sollte nun eine schöne, gleichmäßige und streichfähige Konsistenz haben und sehr locker sein.

### 3. Fülle die Torte

Verrühre die Erdnussbutter mit 120 g Ahornsirup und schneide die Tortenböden jeweils zweimal durch, sodass 6 Böden entstehen. Setze den ersten Boden auf eine Tortenplatte, streiche etwas Erdnussbutter darauf und verteile eine dünne Buttercremeschicht darüber. Lege den zweiten Boden auf und fülle nun so die gesamte Torte. Stelle sie für 1 Stunde in den Kühlschrank. Streiche eine dünne Schicht Buttercreme auf die gesamte Torte, sodass die Kuchenbrösel gebunden werden können. Stelle sie für 30 Minuten kühl.

### 4. Karamellsoße

Erwärme 150 g Zucker bei mittelhoher Hitze in einem Topf und rühre dabei nicht, damit der Zucker nicht kristallisiert. Der Zucker soll ganz langsam schmelzen. Lasse ihn nun so lange köcheln, bis er bernsteinfarben ist. Rühre nun 60 g Butter ein und gieße die Sahne dazu. Es kann passieren, dass sich erst ein großer Karamellklumpen bildet, dieser löst sich aber wieder auf. Rühre auch das Salz ein und lasse die Soße etwa 1-2 Minuten köcheln. Ziehe sie vom Herd herunter und fülle sie um, damit sie abkühlen kann. Die Karamellsoße sollte nun handwarm abgekühlt sein, sodass sie die Buttercreme nicht aufweicht.

### 5. Dekorieren und Servieren

Gieße die Karamellsoße mit einem Löffel zuerst am Tortenrand entlang und gib dann noch etwas Soße auf die Oberfläche der Torte. Dekoriere sie mit Popcorn und serviere sie direkt.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Gieße die Karamellsoße erst kurz vor dem Verzehr auf die Torte, da sie sonst zu weit läuft. Gib auch das Popcorn erst kurz vor Verzehr darüber, damit es knusprig bleibt.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1050 kcal
Kohlenhydrate	100 g
Eiweiß	16 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	66 g