

## Panamatorte



**Hinweis! Die Torte erfordert etwas Zeit! Zwei Tage vor dem Verzehr mit dem Tortenboden und dem Pudding beginnen, dann die innere Fülle machen, ein paar Stunden im Kühlschrank erkalten lassen und am Schluss den Überzug machen. Nun wieder ein paar Stunden erkalten und fest werden lassen.**

### Zutaten für den Tortenboden:

5 Eier, 20g Staubzucker, 100g Kristallzucker, 60g Schokolade, 35g Mehl (glatt), 125g Mandeln (braun, gerieben), 1 Pk. Vanillezucker, ½ Pk. Backpulver, 1 EL Rum, Prise Salz sowie Butter und Mehl zum Ausstreichen der Tortenform

### Zutaten für die Fülle innen:

110g Vanillepudding, ¼ l Schlagobers, 1 Pk. Vanillezucker, 1 EL Rum, 4 Blätter Gelatine

### Zutaten für die Fülle außen:

½ l Schlagobers, 100g Kochschokolade, 60g Nougat, 1 EL Rum, 60g Schokopudding, 6 Blätter Gelatine

Tortenform (Springform verwenden!) ausfetten und bemehlen, Backrohr auf 180°C vorheizen. Eiklar, Kristallzucker, Vanillezucker und Salz zu festem Schnee schlagen (dies dauert etwas). Eidotter mit Staubzucker und Rum schaumig rühren, lauwarm geschmolzene Schokolade einrühren. Nun das Mehl mit und dem Backpulver vermischen sowie den Schokoladeabrieb und Eischnee vermengen. Das Mehl-Mandel-Gemisch nun unterheben und die Masse in Tortenform füllen und für ca. 55min ins Rohr geben.

Torte aus dem Springformrand lösen und erkalten lassen. In der Zwischenzeit die Puddings laut Anleitung auf der Verpackung herstellen und erkalten lassen. (Wenn der Tortenboden über Nacht auskühlt, dann mit Klarsichtfolie überziehen, damit er nicht zu trocken wird.)

**Tipp: Pudding von je einem ½ l Milch wäre zu viel > jeweils die Hälfte des Pudding in eine schöne Dessertschüssel geben und „vernaschen“**

Für die Innenfülle die Gelatineblätter (ca. 5min.) in reichlich kaltem Wasser einweichen lassen. Den Tortenboden einmal horizontal durchschneiden. Die untere Seite wieder in die Springform einspannen. 110g Vanillepudding passieren (durch ein Sieb drücken), mit Rum verrühren. Schlagobers mit dem Vanillezucker schlagen. Die Gelatine ausdrücken und in einer kleinen Pfanne bei kleiner Flamme zergehen lassen (nicht kochen!). Schlagobers mit Pudding verrühren, geschmolzene Gelatine unterheben. Die Masse auf dem Tortenboden gleichmäßig verteilen und den „Deckel“ darauf geben, leicht andrücken. Dann die Torte mit Klarsichtfolie einhüllen und im Kühlschrank ein paar Stunden erkalten lassen.

Nun die Torte nun endgültig aus der Springform auf einen Tortenteller geben. Gelatine in kaltem Wasser einweichen lassen. Für die Creme Außen die Schokolade schmelzen, kalten Schokopudding passieren, mit Nougat und Rum verrühren, Schokolade untermengen, geschlagene Obers untermischen. Gelatine ausdrücken und in einer kleinen Pfanne bei kleiner Flamme zergehen lassen, und unter die Masse heben.

Mit 2/3 der Masse die Torte überziehen, der Rest kann in einem Spritzsack gegeben werden und zur Verzierung der Torte dienen.

Vor dem Servieren unbedingt noch kalt stellen.