



## Dickmann's Schoko-Karamell-Torte

Hier kommt die perfekte Herbst-Torte: Schoko-Karamell. Sie zaubert garantiert ein Lächeln aufs Gesicht, hilft gegen Dauergrau und stellt das innere Gleichgewicht wieder her. Eine absolute Wunderwaffe und noch dazu ganz ohne Backen.

### Zeitaufwand: 4 Std. 45 Min.

### Schwierigkeit

Zubereitungszeit: **45 Min.**

 Schwer

Kühlzeit: **4 Std.**

### Zutaten

#### Für den Boden

- 180 g Vollkornkekse
- 50 g Salzbrezeln
- 125 g Butter
- 50 g Zartbitterschokolade (52 % Kakao)

#### Für die Füllung

- 6 Blatt Gelatine
- 30 g Zucker
- 250 g Speisequark, Magerstufe
- 175 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
- 1 Pck. Vanillezucker
- 250 g Karamellcreme
- 400 g Schlagsahne
- 1 Pck. Sahnesteif
- 9 Super Dickmann's

#### Für die Garnitur

- 100 g Zucker
- 50 g Zartbitterschokolade

### Zubereitung

1. Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Für den Tortenboden, Vollkornkekse und Salzbrezeln im Blitzhacker fein zermahlen. Butter und Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und mit den Keks-Brezelkrümeln vermengen. Die Mischung in die Springform geben, gleichmäßig verteilen und fest am Boden andrücken. 30 Min. kalt stellen.
3. Die Gelatineblätter mit 150 ml Wasser in einen kleinen Topf geben und 10 Min. einweichen lassen. Den Zucker hinzufügen. Das Wasser unter Rühren erwärmen bis sich der Zucker und die Gelatineblätter aufgelöst haben. Speisequark, Frischkäse, Vanillezucker und Karamellcreme verrühren. Die Gelatine hinzufügen und einrühren. Die Schlagsahne 1 Min. schlagen, das Sahnesteif langsam einrieseln lassen und weiter steif schlagen. Die Super Dickmann's vom Waffelboden trennen und die Böden beiseitestellen. Die Schaummasse mit einer Gabel zerkleinern und mit der Schlagsahne vorsichtig unter die Karamell-Creme heben.
4. Die Karamellcreme auf dem Keksboden verteilen und 3 Std. kalt stellen.
5. Für die Garnitur den Zucker mit 1 Esslöffel Wasser in einer Pfanne bei mittlerer Hitze zu einem Karamell einköcheln. Ein Backpapier auf der Arbeitsfläche auslegen und das Karamell darauf gießen. Im Kühlschrank 10 Min. erkalten lassen. Das Backpapier ablösen und das Karamell in Stücke brechen. Die Schokolade grob hacken und die Torte mit den Karamell- und Schokostückchen dekorieren.