

# Panamatorte (23cm, 12 Portionen)



## Zutaten Teig

5gr. Eier  
120g Rohrzucker  
6g Vanillezucker  
0,4g Salz  
80g Kuvertüre  
140g Mandeln gerieben

## Zutaten Creme

1Pkg Vanillepudding  
300ml Milch (weniger als angegeben)  
2EL Zucker  
  
100g Kuvertüre 70%  
60g Nuss-Nougat  
120g Vanillepudding, fertig s.oben  
15ml Rum oder Cointreau oder Cognac ...  
250ml Obers  
etwas Obers für die Dekoration

## Zubereitung

Eier trennen. Eiweiss mit der Hälfte vom Zucker zu Schnee schlagen.  
Das Backrohr auf **160°C** Heissluft vorheizen.

Eigelb mit restlichem Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.  
Kuvertüre schmelzen und in die Eimasse einrühren.  
Schokomasse mit dem Schnee mischen, dann die Mandeln unterheben.  
**40-45 Minuten** backen, danach auskühlen lassen.

Während die Torte im Rohr ist, einen Vanillepudding kochen (Achtung, nur 300ml Milch statt 500ml) und kalt stellen.

## Fertigstellung

Kuvertüre schmelzen, abkühlen lassen. Vom Vanillepudding 120g bereitstellen. Obers schlagen.  
Kuvertüre und Nougat verrühren, dann Pudding, Schnaps und die Schokomasse.  
Mit Obers vermischen. Tortenboden einmal durchschneiden.  
Mit der Creme die Torte füllen und oben sowie seitlich bestreichen.  
Dekorieren nach Belieben.