

Nougat Torte

Von Kuchenfee

Eine Nougat-Torte braucht im Aufbau Geduld, dafür belohnt sie mit zwei unterschiedlichen Cremes auf einem mürben Boden. Bei mir kommen **Nougat-Sahne in zwei Schichten** auf einen knusprigen Mürbeteig und einen tränkbaren Biskuit, und obendrauf liegt eine eingeteilte Vollmilch-Kuvertüre mit 14 Schoko-Fächern. Das ist ein klassischer Konditor-Aufbau, den ihr zu Hause genauso hinbekommt, wenn ihr die Reihenfolge einhaltet.

Der Trick liegt im Verhältnis: Ich rühre echtes Nuss-Nougat mit Schokolade und Sahne zu einer Ganache, die im Kühlschrank festwird und dann wie eine luftige Buttercreme aufgeschlagen werden kann. Eine Schicht bleibt dunkel, die zweite mische ich mit reiner Sahne und mache sie damit heller. Zwischen den Böden schmuggle ich ein paar Cranberries und etwas Cranberry-Saft als fruchtige Komponente, das bricht die Süße sehr schön. Wichtig ist nur eines: **die Nougat-Ganache muss vor dem Aufschlagen wirklich kalt sein**, sonst zieht sie kein Volumen und bleibt suppig. Hier kommt mein Rezept für die cremige Nougat-Torte mit Mürbeteig-Boden:



VORBEREITUNG	BACKZEIT	KÜHLZEIT	GESAMT
20 min	40 min	4 Std.	5 Std.

14 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

MÜRBETEIG

- 100 g Zucker
- 200 g Butter
 - weich
- 300 g Mehl
- 1 Prise Salz

BISKUIT

- 3 x Eier
 - Raumtemperatur
- 110 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Paket Vanillinzucker
- 120 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver

NOUGATFÜLLUNG

- 200 g Nougat
 - Schnittfest
- 50 g Kuvertüre
 - Zartbitter
- 200 g Sahne
- 250 g Sahne
- 1 Paket Sahnesteif

VANILLEFÜLLUNG

- 300 ml Sahne
- 2 Paket Vanillinzucker
- 1 Paket Sahnesteif

AUSSERDEM

- 100 g Nougat
- 400 ml Sahne
- 1 Paket Vanillinzucker
- 2 Paket Sahnesteif
- 400 g Kuvertüre
 - vollmilch

Zubereitung

Werkzeuge

- Springform
- Waage
- Sieb
- Küchenmaschine
- Nudelholz
- Gummilippe
- Winkelpalette

1. GANACHE/NOUGATFÜLLUNG

- 01 Die Kuvertüre mit dem Nougat und der Sahne erhitzen bis alles geschmolzen ist, dann gründlich verrühren und mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

2. MÜRBETEIG

- 01 Aus den Zutaten einen Mürbeteig kneten, dann abgedeckt eine Stunde kühlen.
- 02 Nach dem kühlen nochmals mit etwas Mühe geschmeidig kneten, dann mit etwas Mehl auf der Arbeitsfläche ausrollen.
- 03 Den Ofen auf 190°C Umluft vorheizen.
- 04 Den Mürbeteig mit einer 26er Springform ausstechen, auf ein Blech geben und einer Gabel einstechen.
- 05 Backen bis der Boden goldig ist, etwa 15 Minuten, danach auf ein Gitter ziehen und komplett auskühlen lassen.

3. BISKUIT

- 01 Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. Eine 26er Springform am Boden mit Backpapier auslegen. Eier, Salz, Zucker & Vanillinzucker 10 Minuten aufschlagen.
- 02 Mehl und Backpulver mischen und auf die Eiermasse sieben, vorsichtig unterheben und in die Springform geben.
- 03 Den Biskuit etwa 20 Minuten goldig ausbacken, dann auf ein Gitter gestürzt in der Form auskühlen lassen.

4. FÜLLUNGEN

- 01 Die Nougatfüllung nach der Kühlung aufschlagen, während dessen das Sahnesteif einlaufen lassen.
- 02 Für die Vanillesahne die Sahne mit dem Vanillinzucker steifschlagen, dabei das Sahnesteif einlaufen lassen.

5. ZUSAMMENSETZTEN

- 01 Den Biskuit aus der Form lösen, in zwei Böden schneiden.
- 02 Auf den Mürbeteig den flüssigen Nougat streichen und mit einem Boden belegen, dann den Ring umstellen und die Nougatsahne einfüllen und glatt streichen.
- 03 Die Vanillesahne vorsichtig darauf verteilen, glatt streichen und den zweiten Boden auflegen.
- 04 Die Torte nun mindestens 3 Stunden kühlen. In der zwischenzeit die Dekorfächer herstellen.
- 05 Für die Garnitur nun die Sahne mit Vanillinzucker und Sahnesteif steif schlagen um damit die Torte einzustreichen und Rosetten aufzudressieren.