

Nuss Nougat Torte

Von Kuchenfee

Nussnougat Torten sind immer lecker. Die Kombination aus Haselnüssen und Schokolade ist einfach unschlagbar! Aber wenn man sie schön verpackt, dünne, zarte Böden aus gerösteten Haselnüssen, gestapelt mit Buttercreme die mit Nougat aromatisiert ist! Huuuuuuuuu, klingt doch unverschämt lecker, oder? Wer möchte, kann die Haselnüsse natürlich durch Mandeln tauschen!



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
20 min	15 min	n/a	35 min

12 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

TORTENBÖDEN

- 10 Eiweiß
 - Ja, 10!
- 400 g Puderzucker
- 150 g Mehl
- 250 g Haselnüsse
 - gemahlen
- 1 Prise Salz

CREME

- 3 Eigelb
- 80 g Zucker
- 30 ml Wasser
- 110 g Butter
 - weich
- 60 g Nougat
 - weich

DEKOR

- Kuvertüre
 - Zartbitter
- Haselnüsse
 - gehackt

Werkzeuge

- Küchenmaschine
- Waage
- Spritzbeutel
- Tülle
 - Rund, 1cm

Zubereitung

1. BÖDEN

- 01** Ofen auf 190°C Umluft vorheizen. 3 Bleche mit Dauerbackfolie oder Backpapier auslegen.
- 02** Eiweiß mit Puderzucker und Salz steif schlagen.
- 03** Mehl und Haselnüsse gründlich vermengen und auf den Eischnee sieben, unterheben und in einen Spritzbeutel geben.
- 04** Die Masse als drei Böden auf die Folie spritzen und sofort im Ofen ausbacken.
- 05** Die restliche Masse als Karomuster in aufdressieren und auch direkt backen.



- 06** Alle Böden + Deckel nach dem backen komplett auskühlen lassen, dann von der Folie lösen und bei Bedarf etwas trimmen.
- 07** Den Deckel mit der geschmolzenen Schokolade bestreichen.

2. CREME

- 01** Eigelb einige Minuten kräftig, schaumig und hell aufschlagen. Währenddessen das Wasser mit dem Zucker auf 116°C kochen und in einem dünnen Strahl ins Eigelb laufen lassen. Die Masse solange aufschlagen bis sie wieder auf Raumtemperatur ist.



- 02** Butter kräftig aufschlagen, dann die Eigelbmasse in etwa drei Portionen unter die Butter schlagen. Zum Schluss den Nugat einrühren.
- 03** Ein Drittel der Creme auf den ersten Boden geben, glatt streichen und mit dem nächsten Boden belegen. Die Creme und Böden aufbrauchen, nur eine kleine Menge der Creme aufbewahren um die Torte damit einzustreichen.
- 04** Die gehackten Haselnüsse an den Rand der Torte drücken.