

Nussnougat Torte

Von Kuchenfee

Nusstorten müssen nicht immer aufwändig sein, finde ich! Daher habe ich in diesem Rezept alles super simple gehalten sodass diese Nougattorte anländerfreundlich ist und schnell gemacht werden kann.

Wie immer wenn nicht anders erwähnt, ist dieses Rezept ausgelegt auf eine 26 er Springform.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	35 min	n/a	45 min

10 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

NUSSBODEN

- 5 x Eier
 - Größe M
- 275 g Zucker
- Prise Salz
- Zimt x Prise
- 100 g Mehl
- 200 g Haselnüsse
 - gemahlen
- 50 g Kuvertüre
 - gehackt
- 1 TL Backpulver

FÜLLUNG

- 500 ml Sahne
 - kalt
- 120 g Nussnougat
- 2-3 EL Rum
 - Optional
- 2 EL Zucker
 - Optional
- 1 Sahnesteif

Päckchen

DEKOR

- Haselnüsse
 - gemahlen
- Backkakao
- 50 ml Sahne
 - geschlagen
- Schokodrops

Zubereitung

1. NUSSBODEN

- 01
- Ofen auf 175°C Umluft vorheizen. Springform am Boden mit Backpapier auslegen.
- 02
- Eier mit Zucker & Salz für etwa 10 Minuten stark aufschlagen. Mehl, Zimt, Haselnüsse & Backpulver gründlich vermengen.

Werkzeuge

- Waage
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Springform
- Gummilippe
- Spritzbeutel

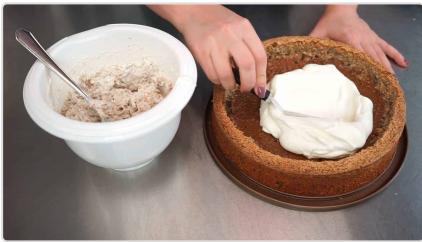
- 03** Hebe die trockenen Zutaten sowie die Kuvertüre mit Liebe unter die Eiermasse und gib alles in die vorbereitete Springform.
- 04** Sofort in den heißen Ofen geben und für gut 30 - 40 Minuten backen. Danach auf ein Gitter stürzen und in der Form auskühlen lassen.

2. FÜLLUNG & ZUSAMMENSETZUNG.

- 01** Die Springform entfernen und den Boden aushöhlen, dabei einen 1 cm breiten Rand stehen lassen. Die Krümel mit dem Rum tränken.
- 02** Nougat vorsichtig etwas erwärmen sodass es streichzart ist, dann auf dem ausgehöhlten Boden verteilen.



- 03** Sahne mit Zucker & Sahnesteif steif schlagen. Die Hälfte der Sahne zu den Krümeln geben, die andere Hälfte auf den Boden verteilen.



- 04** Die Krümelsahne auf der hellen Sahne verteilen und vorsichtig glatt streichen. Die Torte so mindestens 90 Minuten kühlen.
- 05** Zum dekorieren etwas Backkakao auf die Torten sieben sowie mit etwas extra Sahne, gemahlenden Mandeln & Schokodrops ausgarnieren

