

## Nuss-Nougat Torte



Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Aus Backpapier einen Boden in Springformgröße und einen entsprechenden Streifen für den Rand ausschneiden. Die Form damit auslegen. Für den Teig die Eier, Zucker und 2 EL Wasser zu einer weißschaumigen Masse aufschlagen (Bild 1 + 2). Das Mehl mit den Haselnüssen und dem Backpulver vermischen und vorsichtig unter die Eimasse heben. Die Biskuitmasse in die Springform füllen (3) und bei 180 Grad etwa 30 Minuten backen. Den Boden etwas abkühlen lassen, aus der Springform lösen und das Backpapier vorsichtig abziehen.

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Für die Nougatmousse Nougat und Kuvertüre grob hacken und in eine Schüssel geben (4). Über dem Wasserbad schmelzen (5).

### Für eine 20er Springform

#### **Boden:**

- 3 Eier
- 100 g Zucker
- 75 g Mehl
- 75 g gemahlene Haselnüsse
- ½ TL Backpulver, gehäuft

#### **Nougatmousse:**

- 150 g Nougat
- 75 g Zartbitterkuvertüre
- 3 Blatt Gelatine
- 375 ml Sahne
- 2 Eier
- 2 Eigelb
- 20 g Zucker

#### **Garnitur:**

- 50 g Nougat
- 25 g Vollmilchkuvertüre
- 50 ml Sahne
- ½ TL Honig
- 10 g Butter
- 8–10 ganze Haselnüsse

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen. Die Eier und das Eigelb mit dem Zucker in einer Schüssel über dem Wasserbad zu einer festschaumigen Masse aufschlagen. Die Gelatine aus dem Wasser nehmen, ausdrücken und in der warmen Eimasse auflösen.

Die geschmolzene Nougatcreme zügig mit der Eimasse vermengen (6) und die Sahne vorsichtig unterheben (7).

Zum Füllen den Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Den obersten Boden umgedreht auf die Kuchenplatte legen und einen Tortenring darum spannen.  $\frac{1}{3}$  der Mousse auf den Boden verteilen (8). Den mittleren Boden auf die Mousse legen,  $\frac{1}{3}$  Mousse daraufstreichen und den untersten Boden mit der Außenseite nach oben auflegen (9). Leicht andrücken und die Torte kalt stellen. Die übrige Mousse in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Garnitur in der Zwischenzeit Nougat und Kuvertüre klein hacken und in eine Schüssel geben. In einem Topf Sahne und Honig aufkochen, über die Nougat-Schokolade gießen und verrühren. Die kalte Butter unterschlagen. Den Guss auf die Torte streichen (10) und diese kalt stellen.

Zum Garnieren auf jedes Tortenstück aus der restlichen Mousse eine Rosette spritzen und eine Haselnuss darauflegen (11).

Rezept: Annette Robers-Thesing