

Nuss-Nougat-Kuchen mit Pfirsichen

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Torte statt mit Nougatstreifen mit geschabten Schoko-Locken oder Schokoladenraspeln garnieren.
- Torte kann problemlos einen Tag vor dem Verzehr zubereitet werden.



Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett
Backpapier

Nuss-Nougat-Sahne:

100 g Nuss-Nougatschokolade
500 g Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Rührteig:

6 Eiweiß (Größe M)
100 g weiche Margarine oder Butter
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1/2 Rö. Dr. Oetker Rum-Aroma
1 Pr. Salz
6 Eigelb (Größe M)
200 g Dr. Oetker Haselnüsse gemahlen
50 g gehobelte Haselnüsse
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Belag:

50 g Nuss-Nougatschokolade
10 g Kokosfett
1 Dose Pfirsichhälften (Abtropfgew. 480 g)

1. Vorbereiten: Für die **Nuss-Nougat-Sahne** Schokolade grob zerkleinern. Sahne in einem Kochtopf einmal aufkochen, dann vom Herd nehmen. Schokolade mit einem Schneebesen so lange unterrühren, bis sie sich vollständig gelöst hat. Nougat-Sahne in eine Rührschüssel füllen, abdecken und am besten **über Nacht kalt** stellen.

Den Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 170°C

Heißluft: etwa 150°C

2. Rührteig: Eiweiß sehr steif schlagen. Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Aroma und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Eigelbe nach und nach unterrühren. Gemahlene und gehobelte Haselnüsse mit dem Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Eischnee unterheben. Teig in der Springform glatt streichen.

Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 45 Min.

Springformrand lösen und entfernen. Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und ohne Springformboden erkalten lassen.

3. Papier vorsichtig abziehen und Boden einmal waagrecht durchschneiden.

4. Belag: Nuss-Nougatschokolade grob zerkleinern, mit Kokosfett im

Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und in einen kleinen Gefrierbeutel füllen. Eine kleine Ecke des Beutels abschneiden, etwas abkühlen lassen und auf ein mit Backpapier belegtes Küchenbrett lange Bahnen spritzen (die Schokolade soll nur noch so fest bzw. flüssig sein, dass die Bahnen nicht breit laufen). Anschließend kalt stellen.
Pfirsiche auf einem Sieb gut abtropfen lassen. 1/3 der Früchte in **dünne** Spalten schneiden, übrige Pfirsiche in grobe Spalten schneiden.

5. Kalte Nougat-Sahne mit dem Mixer (Rührstäbe) halb steif schlagen. Vanillin-Zucker mit Sahnesteif mischen und die Sahne damit ganz steif schlagen. Die Hälfte der Sahnemasse auf dem unteren Boden glatt streichen, mit dünnen Pfirsichspalten belegen, dabei 1 cm am Rand frei lassen. Oberen Boden auflegen, leicht andrücken, übrige Nougat-Sahne darauf verteilen und mit der runden Seite eines Teelöffels kleine Vertiefungen in die Sahne drücken. Nuss-Nougatstreifen auf dem Backpapier mit einem Küchenmesser in kleine Stücke schneiden, lösen, auf die Torte streuen. Grobe Pfirsichspalten auf die Torte legen und mind. 2 Std. kalt stellen.

Pro Portion / Stück: E: 8 g, F: 41 g, Kh: 29 g, kJ: 2.172, kcal: 520