

Kleine Nuss-Nougat-Sahnetorte

Backmischung Naked Cake Nuss mit Nougat und karamellisierten Nüssen.

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich

_____ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Naked Cake Nuss
100 g weiche Margarine oder Butter
2 Eier (Größe M)
25 ml Milch (2 EL)

Belag:

50 g Nusskernmischung
150 g Dr. Oetker Nuss-Nougat
400 g kalte Schlagsahne
100 ml Milch

Zum Verzieren:

50 g Nusskernmischung
2 EL Zucker

Wie backe ich eine Nuss-Nougat-Torte aus einer Backmischung?:

1 Vorbereiten:

Backform nach Anleitung (auf der Backform) aufstellen. Form auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

2 Teig zubereiten:

Teig mit Fett, Eiern und Milch nach Packungsanleitung zubereiten und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 40 Min.

3 Tortenboden nach Packungsanleitung erkalten lassen. Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden und den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

4 Belag zubereiten:

Nussmischung grob hacken. Nuss-Nougat in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und im Wasserbad erwärmen. Mischung für den Belag (liegt der Backm. bei) mit Sahne und Milch nach Packungsanleitung zubereiten. 1/3 der Creme auf dem unteren Boden verstreichen. Ein Viertel des Nougats aufsprenkeln und die Hälfte der Nussstückchen aufstreuen. Mittleren Boden auflegen. Die Hälfte der Creme darauf verstreichen und ebenfalls Nussstückchen und 1/4 Nougat daraufgeben. Oberen Boden auflegen und übrige Creme darauf verstreichen. Übrigen Nougat in die Mitte geben. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.



5 Verzieren:

Nussmischung und Zucker in einer beschichteten Pfanne karamellisieren, auf ein Stück Backpapier geben und erkalten lassen. Vor dem Servieren die Torte mit den Nüssen dekorieren. Nach Wunsch mit Süßigkeiten ergänzen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Boden kann man gut am Vortag backen.