

Kleine Nuss-Sahne-Torte

Beste Nuss Sahne Torte - Softer Biskuit mit Nüssen und nussiger Sahne-Füllung ohne Gelatine.

etwa 10 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 20 cm):

Backpapier

Fett

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)

2 EL heißes Wasser

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

75 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

100 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse

Füllung:

400 g kalte Schlagsahne

50 g Zucker

100 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse

2 EL Nuss-Nougat-Creme

1 TL Dr. Oetker Kakao

2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zum Verzieren:

etwa 1 EL Nuss-Nougat-Creme

etwa 1 EL gehobelte Haselnüsse

Wie mache ich eine kleine Nuss-Sahne-Torte?:

① Vorbereiten:

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

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

② Biskuitteig zubereiten:

Eier und Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker und Salz mischen, in 1 Min. unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Nüssen mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 35 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

- 3 Backpapier vorsichtig abziehen. Den Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.
- 4 **Füllung zubereiten:**
Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Zucker, Nüsse, Nougat-Creme und Kakao in eine Rührschüssel geben und verrühren. Geschlagene Sahne in 2 Portionen unterheben. Die Hälfte der Creme in den Tortenring füllen und glatt streichen. Mittleren Boden auflegen und übrige Creme einfüllen. Oberen Boden auflegen und leicht andrücken. Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 5 **Verzieren:**
Tortenring mit einem Tafelmesser lösen und entfernen, Rand ggf. mit dem Tafelmesser glätten. Nougat-Creme dünn auf der Torte verstreichen und mit Nüssen bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Verzierung ist die Torte einfriergeeignet.

