



Nougat-Clementinencreme-Torte

Weihnachtliche Sahnertorte mit Nougat sowie Clementinen und Kumquats.

etwa 16 Stück  aufwändig  bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

200 g Dr. Oetker Nuss-Nougat
4 Eier (Größe M)
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
125 g Weizenmehl
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Clementinencreme:

8 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
100 g Kumquats
1 kg Clementinen
1 Zitrone
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
600 g kalte Schlagsahne

Zum Verzieren:

300 g Dr. Oetker Kuvertüre Vollmilch
2 EL Sonnenblumenöl
25 g Dr. Oetker gehackte Pistazien
3 Kumquats

1 Vorbereiten:

Nougat im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig zubereiten:

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

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.



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

3 Clementinencreme zubereiten:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Kumquats waschen und würfeln, dabei die Kerne entfernen. Clementinen und Zitrone auspressen und 300 ml Saft abmessen, restlichen Saft beiseitestellen. Saft mit Zucker, Finesse und Kumquatwürfel in einem Topf unter Rühren aufkochen, bis der Zucker vollständig gelöst ist. Gelatine tropfnass im heißen Saft auflösen und kalt stellen (dauert etwa 45 Min.).

- 4 Backpapier vorsichtig vom Kuchen abziehen. Boden zweimal waagrecht durchschneiden und den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Um den Boden einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand stellen. Sahne steif schlagen. Sobald der Saft anfängt zu gelieren, die Sahne unterziehen. Unteren Boden mit 2 EL Clementinensaft tränken und die Hälfte der Creme daraufgeben. Zweiten Boden auflegen, mit 2 EL Clementinensaft tränken und die restliche Creme darauf verteilen. Obersten Boden auflegen, mit restlichem Saft tränken und Torte mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

5 Verzieren:

Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen. Kuvertüre grob zerkleinern und mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. 1 EL Kuvertüre in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, gut verschließen und eine kleine Ecke abschneiden. Auf Backpapier mit Hilfe der Vorlage einige "Eiskristalle" spritzen und fest werden lassen. 2 EL Kuvertüre auf die Oberseite des Kuchens streichen, um eine glatte Oberfläche zu bekommen. Restliche Kuvertüre auf die Mitte der Torte geben und zügig mit einem langen Messer oder einer Palette verstreichen, so dass die Kuvertüre auch an den Seiten herunterläuft. Die komplette Torte mit Kuvertüre einstreichen und mit Pistazien bestreuen. Torte mit Kumquatscheiben und "Eiskristallen" verzieren und bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Schneiden Sie die Torte mit einem in heißes Wasser getauchten Messer.
- Die Torte kann man einen Tag im Voraus zubereiten oder ohne Kumquatscheiben und "Eiskristalle" einfrieren.

