

Schoko-Nougat-Schnitten

Torte im Streifenlook mit Nougat-Creme und Schokoladenkuchen.

etwa 18 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Fett

Nougatcreme:

200 g Dr. Oetker Nuss-Nougat
1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Sahne-Geschmack
1 EL Zucker
500 ml Milch
250 g weiche Butter

Rührteig:

100 g Zartbitterschokolade
6 Eiweiß (Größe M)
1 Pr. Salz
175 g Zucker
125 g weiche Butter oder
Margarine
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
6 Eigelb (Größe M)
125 g Weizenmehl
25 g Dr. Oetker Kakao

Guss:

200 g Zartbitterschokolade
1 TL Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl

Zum Bestreuen:

Dr. Oetker Kakao

Wie backe ich leckere Schoko-Nougat-Schnitten?:

1 Vorbereiten:

Für die Nougatcreme Nougat in Stücke schneiden. Pudding mit Zucker und Milch nach Packungsanleitung kochen und die Nougatstücke darin unter Rühren schmelzen. Pudding in eine Rührschüssel umfüllen. Den heißen Pudding direkt mit Frischhaltefolie bedecken und erkalten lassen. Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C



② Rührteig zubereiten:

Schokolade zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Eiweiß mit Salz und der Hälfte des Zuckers steif schlagen. Butter oder Margarine mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach übrigen Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Eigelb etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Geschmolzene Schokolade unterrühren. Mehl mit Kakao mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Eischnee unterheben. Teig auf dem Blech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

Gebäckplatte lösen, mit dem Backpapier auf die Arbeitsfläche ziehen und erkalten lassen.

③ Nougatcreme zubereiten:

Weiche Butter mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren und den erkalteten Pudding esslöffelweise darunterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt. Zum Verzieren 5 EL Creme in einen Spritzbeutel mit beliebiger Sterntülle geben. Die erkaltete Gebäckplatte längs in 3 Streifen (je etwa 40 x 10 cm) schneiden und einen Streifen mit knapp der Hälfte der Buttercreme bestreichen. Zweiten Streifen auflegen und mit fast der kompletten übrigen Creme bestreichen. Den dritten Streifen auflegen und die Schnitte ganz dünn mit der übrigen Creme einstreichen. Die Schnitte etwa 1 Std. kalt stellen.

④ Guss zubereiten:

Schokolade zerkleinern und im Wasserbad mit dem Öl bei schwacher Hitze schmelzen. Die Schnitte damit überziehen. Bevor der Guss fest wird, mit einem Messer die einzelnen Stücke einteilen.

⑤ Verzieren:

Creme aus dem Spritzbeutel beliebig auf die Stücke spritzen. Die Schnitte mit Kakao bestreuen und mind. 2 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen. Erst dann in Stücke schneiden.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen ist einfriergeeignet, bzw. kann man ihn max. 5 Tage lagern.

