



Walnuss-Nougat-Sahne-Torte

Eine sahnige Torte mit Nougatschokolade für die Kaffeetafel.

etwa 16 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

50 g Nougatschokolade
3 Eier (Größe M)
3 EL heißes Wasser
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
100 g Weizenmehl
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

150 g Nougatschokolade
200 g Walnüsse
6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
600 g kalte Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen. Für den Teig 50 g Nougatschokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei mittlerer Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig zubereiten:

Eier und heißes Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker und Salz unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Gustin und Backin mischen und abwechselnd mit der geschmolzenen Schokolade kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Form glatt streichen und sofort backen.

Backzeit: etwa 20 Min.

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



- 3 Backpapier vorsichtig abziehen. Den Boden einmal waagrecht durchschneiden und den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.
- 4 **Füllung zubereiten:**
Schokolade grob zerkleinern und bei mittlerer Hitze im Wasserbad schmelzen. 16 schöne Walnusshälften beiseite legen, die übrigen sehr fein hacken. Jede Walnuss zur Hälfte in die geschmolzene Schokolade tauchen, zum Trocknen auf Backpapier setzen und kalt stellen.
- 5 Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 Esslöffel Sahne mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann die Gelatinelösung unter die restliche Sahne rühren. 3 Teelöffel Nougatschokolade in ein Papierspritztütchen oder einen kleinen Gefrierbeutel füllen und beiseite stellen. Zunächst 3 Esslöffel Sahne mit der übrigen Schokolade verrühren, dann mit den Walnüssen unter die Sahne rühren. Gut die Hälfte der Sahne auf dem Boden verteilen und den unteren Boden auflegen.
- 6 4 Esslöffel der Nougat-Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 12 mm) geben und die Torte mit der übrigen Nougat-Sahne einstreichen. Auf der Oberfläche 16 Tortenstücke markieren und auf jedes Stück dekorativ einen Sahnetuff setzen. Auf jeden Tuff eine in Schoko-Walnuss setzen. Von dem Spritztütchen eine kleine Ecke abschneiden und Nougatschokolade über die Torte sprenkeln.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte lässt sich prima einfrieren.

