

# Nougat-Clementinencreme-Torte

etwa 16 Stück



aufwändig

● ⌚ bis zu 80 Min.



## Zutaten:

### Sandmasse:

4 Eier (Größe M)  
80 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
125 g glattes Mehl  
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
25 g Speisestärke  
200 g Dr. Oetker Nuss Nougat

### Clementinen-Creme:

8 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine  
100 g Kumquats  
1 kg Clementinen  
Zitrone  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
600 ml geschlagenes  
Schlagobers

### Zum Verzieren:

300 g flüssige Vollmilch-  
Kuvertüre  
2 EL Speiseöl  
25 g Dr. Oetker Pistazien gehackt  
3 Kumquats

## 1 Sandmasse:

Eier mit Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver und Stärke vermischen, darübersieben und mit Nougat mit dem Kochlöffel unterheben.

## 2 Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heissluft 160 °C**  
**Backzeit: etwa 25 Minuten**

## 3 Den erkalteten Tortenboden 2-mal durchschneiden und den untersten Tortenboden mit dem Springformrand umstellen.

#### 4 Clementinen-Creme:

Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Die Kumquats waschen, würfeln und die Kerne entfernen. Clementinen und Zitrone auspressen. 300 ml Saft abmessen und mit Zucker, Orangenschalen und Kumquatwürfeln zum Kochen bringen, bis sich der Zucker gelöst hat. Vom Herd nehmen, die Gelatine einrühren und kalt stellen. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterrühren.

5 Den Tortenboden mit 2 EL vom übrigen ausgepressten Saft beträufeln.

6 Die Hälfte der Creme auf den Tortenboden im Springformrand streichen. Den zweiten Tortenboden auflegen und mit 2 EL ausgepressten Saft beträufeln. Die übrige Creme aufstreichen und mit dem obersten Tortenboden abdecken. Die Torte mit dem restlichen Saft beträufeln und mind. 3 Std. kalt stellen.

#### 7 Zum Verzieren:

1 EL von der Kuvertüre in ein Spritztütchen geben und auf Backpapier einige Eiskristalle spritzen. 2 EL der Kuvertüre auf der Tortenoberfläche verstreichen, um eine glatte Oberfläche zu bekommen. Die übrige Kuvertüre auf die Mitte der Torte geben und mit einer Palette zügig verstreichen, so dass diese auch an den Seiten herunterläuft. Die Torte komplett mit Kuvertüre einstreichen und mit Pistazien bestreuen. Die Torte mit Kumquatscheiben und Eiskristallen verzieren und kalt stellen.