

Nusstorte mit Nougat-Buttercreme

ca. 14 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Nuss-Sandmasse:

150 g weiche Butter
50 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma Rum
1 Prise Salz
6 Dotter (Größe M)
6 Eiklar (Größe M)
180 g Zucker
220 g geriebene Haselnüsse
60 g Semmelbrösel

Nougat-Buttercreme:

¼ l Milch
3 EL Zucker
½ Pck. Dr. Oetker Original Pudding
Vanille-Geschmack
100 g Dr. Oetker Nuss Nougat
250 g weiche Butter
30 g gesiebter Staubzucker

Glasur:

100 g flüssige Vollmilchkuvertüre (29 Grad)
100 g Dr. Oetker Nuss Nougat
50 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Vollmilch-Geschmack

Zum Verzieren:

vorbereitete Nougat-Buttercreme
14 Pekannüsse

1 Nuss-Sandmasse:

Butter mit Staubzucker, Vanillin-Zucker, Aroma und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Dotter einzeln einrühren. Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee mit dem Kochlöffel unter die Buttermasse heben. Haselnüsse mit Semmelbröseln vermischen und unterrühren.

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

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

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 45 Minuten

2 Torte durchschneiden:

Die erkaltete Torte 2-mal durchschneiden.

3 Nougat-Buttercreme:

Milch mit Zucker und Puddingpulver verrühren und unter Rühren zu einem Pudding kochen. Nougat einrühren und unter mehrmaligem Umrühren erkalten lassen. Butter mit Staubzucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen und den Pudding löffelweise einrühren. 3 EL der Creme zum Verzieren zur Seite geben. Die Torte mit der übrigen Creme zusammensetzen.

4 Glasur und zum Verzieren:

Kuvertüre mit Nougat und Glasur verrühren und die Torte damit glasieren. Kurz vor dem Erstarren der Glasur die Torte auf eine Kuchenplatte heben. Mit der zur Seite gegebenen Nougat-Buttercreme und Pekannüssen beliebig verzieren.

Die Torte kalt stellen und ca. 15 Min. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.