NOUGAT TORTE 2018

Rezept und Bilder von Monika Pintarelli

Zutaten und Zubereitung

TEIG
4 Eier mit
200g Zucker
1 P. Vanillezucker
6 EL Wasser
in der Küchenmaschine mit dem Ballonbesen schaumig rühren,
200g Mehl mit
50g Speisestärke
mischen und gesiebt unterheben.
Backen mit 180 Grad O/ U Hitze ca. 30 Minuten.

CREME
Pudding nach Anleitung kochen von
600ml Milch
2 P. Vanillepuddingpulver
etwas Zucker
1 Dotter
mit Klarsichtsfolie abdecken und auskühlen lassen…

125g weiche Butter mit
70g Staubzucker
in der Küchenmaschine sehr schaumig rühren,
450g weichen Nougat dazugeben, Pudding löffelweise dazurühren, Creme kurz kühlen und dann weiterverarbeiten.

Ausgekühlten Boden 2x waagrecht durchschneiden, mit erwärmter Marmelade nach Geschmack (ich hab selbstgemachte Kriecherlmarmelade genommen) bestreichen, mit Creme zusammensetzen, einstreichen und mit gehackten Pistazien verzieren.

Gutes Gelingen!