Nougat-Torte

Bilder und Rezept zur Verfügung gestellt von Katharina Karner

Nougattorte: (20 cm Form)
Biskuit:
4 Eier
140g Staubzucker (Puderzucker)
1 Prise Salz
1 Packung Vanillezucker
Zitronenschale
60 ml Öl (neutrales)
2 EL Rum
80g Mehl
8g Backpulver
4 EL Kakao
Nougatcreme:
200g Nougat
1 Ei
2 EL Amaretto
3 Blatt Gelatine
250 ml Schlagobers (Sahne)
1 Packung Sahnesteif
Backofen auf 160 Grad O/U vorheizen, die Form am Boden mit Backpapier auskleiden
Mehl, Backpulver und Kakao versieben. Eier, Zucker, Salz, Vanille und Zitrone mit dem Schneebesen gut schaumig rühren (10 Minuten) und dann das Öl in feinem Strahl dazu gießen. Am Ende Rum noch hinzu und mixen. Die Mehlmischung habe ich per Hand untergehoben. Wer hat, nimmt das Unterhebelement. Die

Masse in die Form und ca 40 Minuten backen (Stäbchenprobe). Biskuit auskühlen lassen und in einen Tortenring geben.
Für die Nougatcreme Gelatine in kalten Wasser einweichen. Abtropfen lassen und im Amaretto erwärmen bis sie sich aufgelöst hat.
Nougat in der Schüssel bei 60 Grad und Flexi wärmen und glatt rühren (alternativ Wasserbad)
In einer zweiten Schüssel (alternativ Wasserbad) ebenfalls bei 60 Grad das Ei schaumig schlagen.
Alles mit dem Schneebesen zu einer Creme verrühren.
Das Schlagobers (Sahne) mit Sahnesteif steif schlagen und vorsichtig unter die leicht abgekühlte Nougatmasse heben.
Auf die Torte streichen und einige Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
Im Originalrezept wurde noch eine dritte Schicht gemacht – reine Sahne – aus 250 ml Sahne. Das sieht nett aus, wegen der 3 Farben. Mir war es aber zu viel und daher habe ich darauf verzichtet.