

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!