



Nusstorte mit Schoko-Nougat Mousse

Zutaten:

- 250 g Butter
- 300 g Staubzucker
- 7 Dotter
- 7 Eiklar
- 1/8 l Eierlikör
- 300 g Mehl
- 1 Pkg. Backpulver
- 150 Walnüsse gerieben
- 250 ml Schlagobers (Sahne)

Die Butter mit dem Staubzucker und 7 Dotter sehr schaumig rühren, das geht am besten in der Küchenmaschine, ca. 10 Minuten. Dann den Eierlikör und zügig das Mehl, versiebt mit dem Backpulver und den Walnüssen, einrühren.

7 Eiklar steif schlagen und 250 g Schlagobers leicht schlagen und beides zusammen unterheben.

In eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Tortenform geben (ich habe eine rechteckige genommen) und eine kleine Edelstahlschüssel für den Iglu, glattstreichen und bei 170 Grad ca. 50 Minuten backen.

Gerhard sagt, das die Torte ca. 7 cm hoch wird in einer 26er Form. (Rezept von Gerhard Sam)

Schoko-Nougat-Mousse

- 8 Blatt Gelatine
- 150 gr. Nougat
- 200 gr. Zartbitter-Kuvertüre
- 50 ml Milch
- 250 ml Schlagobers (Sahne)
- 3 Eigelb
- 500 ml Schlagobers (Sahne)
- Himbeermarmelade zum Bestreichen.

Zuerst wird die Gelatine einweicht und das Nougat und die Zartbitter-Kuvertüre gehackt.

Die Milch, das Schlagobers (Sahne) und die Eigelb in einem Topf unter ständigem Rühren mit einem Mixer so lange erhitzen, bis die Masse beginnt dicklich zu werden. Die Masse darf aber ja nicht kochen! Den Topf vom Herd nehmen, die Gelatine ausdrücken und in der Mischung auflösen. Danach das Nougat und die Kuvertüre dazugeben und rühren, bis eine schöne cremige Masse entsteht.

Dann die Masse in eine kalte Schüssel zum Abkühlen umfüllen und zwischendurch gelegentlich durchrühren...

Das Schlagobers (Sahne) steif schlagen.

Wenn die Schokomasse weniger als lauwarm ist, 1/3 des steifgeschlagenen Oberts unterrühren, danach die restlichen 2/3 vorsichtig unterheben.

Torte in zwei Teile schneiden, den oberen mit der Oberseite nach unten in die Form legen, mit Himbeermarmelade bestreichen, das Schoko - Nougat Mousse einfüllen, den anderen Boden mit der Anschnittseite nach unten in die Form legen und ab damit in den Kühlschrank. Am besten über Nacht.

Ich habe meine Rechteckige Torte dann mit Ganache eingestrichen und mit dem Fondant überzogen und verziert.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling

Bei Fragen einfach kommentieren oder mir ein Mail schreiben.

www.gudrunvonmoedling.at