



Haselnuss-Nougat-Karamell Torte

Zutaten:

- 200 g Haselnüsse (gerieben)
- 100 g Haselnüsse (grob gehackt)
- 200 g Butter (weich)
- 100 g Kristallzucker
- 100 g Staubzucker
- 100 g geriebene Biskotten
- 3 Eier
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 TL Zitronenschale (abgerieben)
- 1 Prise Zimt

Creme:

- 1 l Pâtisserie Creme
- 400 g Nougat

Karamellsauce - muss nicht sein, ich hatte noch eine übrig

- 200 g Zucker
- 120 ml Sahne
- 80 g Butter

Deko:

- ca. 50 g Schokolade
- 1 Stück Butter
- geriebene Haselnüsse

Zubereitung:

Backrohr auf 170°C vorheizen. Eier in Eiklar und Eidotter trennen. Die 3 Eiklar mit dem Kristallzucker zu einem festen Schnee schlagen. Die Haselnüsse in einer Pfanne rösten. Die Butter mit Staubzucker schaumig rühren. Nach und nach Eidotter dazugeben und zu einer homogenen Masse rühren. Dann den Vanillezucker, Zitronenschale und Zimt einrühren. In diesen Abtrieb vorsichtig den Eischnee die Haselnüsse und die geriebenen Biskotten unterheben. Nicht schrecken, der Teig wird ziemlich fest. Den Teig in die Springform (26 cm) füllen und im vorgeheizten Backrohr ca. 50 Minuten lang backen. Stäbchenprobe machen.

Zubereitung Creme:

Das Nougat schmelzen, abkühlen lassen und in die luftig aufgeschlagene Pâtisserie Creme einrühren. (laut Packung dauert das aufschlagen der Creme mind. 7 Minuten)

Zubereitung Karamell - wie gesagt, muss nicht sein, geht auch sehr gut ohne.

Den Boden von Topf oder Pfanne gleichmäßig mit dem Zucker (200 g) bedecken.

Den Topf auf mittlerer Stufe erhitzen, den Topf nicht bewegen und den Zucker nicht umrühren. Der Zucker verfärbt sich zunächst am Rand. Sobald er am Rand rundherum vollständig geschmolzen ist (nach ca. 4-6 Minuten), Topf oder Pfanne einmal gut schütteln und wieder auf den Herd stellen. Ist ca. $\frac{1}{4}$ des Zuckers geschmolzen, den flüssigen Zucker mit einem Holzlöffel in Richtung mittig des Topfes schieben. Dann die Zuckermasse behutsam rühren, bis sich alle Kristalle aufgelöst haben.

Du solltest darauf achten, bereits geschmolzenen Zucker im Topf zu bewegen, damit der Karamell nicht bereits anbrennt. Sollten beim Rühren Klumpen entstehen, einfach die Hitze etwas herunterschalten und langsam weiter rühren. Die Klümpchen sollten mit der Zeit schmelzen.

Hat sich der Zucker aufgelöst, den Zucker unter gelegentlichem Rühren weiter köcheln lassen, bis er bernsteinfarben ist.

Das Schlagobers (Sahne) und die Butter in den geschmolzenen Zucker einrühren bis eine sähmige Sauce entstanden ist.

Die Karamellsauce die übrig bleibt könnt ihr bis zu 3 Wochen in einem verschraubten Glas aufbewahren.

Fertigstellung Torte:

Die Torte einmal waagrecht durchschneiden, auf eine Tortenplatte legen, mit der Oberseite nach unten. Einen Tortenring um den Boden stellen, $\frac{2}{3}$ der Creme einfüllen und den zweiten Tortenboden mit der Unterseite nach oben auflegen - mindestens 2 Stunden durchkühlen lassen.

Die Karamellsauce über den Rand der Torte rinnen lassen, am Rand verstreichen. Mit klein gehackten Nüssen bestreuen. Mit der restlichen Creme Tupfen auf die Torte setzen und in der Mitte einen Schokoladespiegel setzen. Ca. 50g Schokolade mit ein bisschen Butter schmelzen und leicht abgekühlt auf die Torte leeren.

Fertig !!!!!

Anstatt der Karamellsauce könnt ihr auch einfach Creme aufstreichen und mit Haselnüssen bestreuen.

Wie immer wünsche ich euch gutes Gelingen!