

Nougat - Mascarpone Torte



Für den Teig:

- 6 Eier
- 100 g Zucker
- 100 g brauner Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 65 g Mehl
- TL Backpulver
- EL Kakao
- Prise Salz
- Für die Nougat Füllung:
- 400 g Nougat
- 120 ml Schlagobers (Sahne)
- 100 g Staubzucker (Puderzucker)
- 500 g Mascarpone

Zubereitung:

Als erstes habe ich die Füllung vorbereitet. Dazu das Nougat grob hacken und in eine hitzebeständige Schüssel geben. Das Schlagobers (Sahne) in einem Topf erhitzen, nicht kochen, über das Nougat schütten und das geschmolzene Nougat mit der Sahne zu einer glatten Masse verrühren abkühlen lassen und in den Kühlschrank stellen. Am besten macht man das am Vortag.

Die Torte mache ich wie folgt:

Das Backrohr auf 160°C Umluft vorheizen. Zwei Springformen mit 26 cm Durchmesser am Boden mit Backpapier auslegen.

Die ganzen Eier (natürlich ohne Schale) in einer großen Schüssel für etwa 1 Minute auf höchster Stufe aufschlagen, dann die beiden Zuckersorten und dem Vanillezucker dazugeben und alles hell und luftig aufschlagen, dauert ca. 5 Minuten mit der Küchenmaschine. Die gemahlene Haselnüsse mit dem Mehl, Backpulver, Kakao und Salz vermischen und dann vorsichtig unter die Ei Masse heben. Den Teig gleichmäßig auf die 2 Springformen verteilen und dann für 25 - 30 Minuten backen – Stäbchenprobe!!!!

Die Formen aus dem Backrohr nehmen und auskühlen lassen. Man kann die Tortenböden auch einen Tag vorher backen.

Fertigstellung:

Die Nougat-Sahne-Creme mit der Küchenmaschine auf höchster Stufe aufschlagen, bis sie hell und geschmeidig ist. Den Staubzucker (Puderzucker) zugeben und unterrühren. Den Mascarpone nach und nach dazugeben und alles aufschlagen. Für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Die Tortenböden sind sehr uneben, ihr könnt sie gerade schneiden, oder einfach so lassen, je nachdem wie bucklig die Böden sind.

Den ersten Tortenboden auf eine Servierplatte legen und mit etwa 3/4 der Nougat-Mascarpone Creme bestreichen. Den zweiten Boden mit der Unterseite nach oben auf die Creme legen und die Torte rundherum mit Creme bestreichen - nicht die ganze Creme verwenden, etwas für die Dekoration zurückbehalten.

Den Rest der Creme in einen Spritzbeutel füllen und eure Torte nach Belieben verzieren und dekorieren. Ich habe aus Schokolade die ich geschmolzen habe, in einen kleinen Einwegspritzsack gefüllt habe und mit einem kleinem Loch versehen habe, Muster auf ein Backpapier gespritzt und diese dann im Kühlschrank hart werden lassen.

Gutes Gelingen wünscht euch wieder eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at