



Torte mit Nuss-Biskuitböden, Kaffee-Schoko Creme und Nougatmousse

Das Rezept ist für eine 26 cm große Form.

Schokolade Boden

Die Zutaten sollen Raumtemperatur haben.

- 150 g Staub-/Puderzucker
- 150 g Butter, weich
- 1 Ei (L)
- 50 g Mandeln gemahlen und geschält
- 1 Prise Salz
- 20 g Kakaopulver
- 280 g Mehl glatt AT Type 408 / DE Type 405

Den Zucker und die weiche Butter in der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer für zirka 10 Minuten cremig aufschlagen. Das Ei dazu geben und weiter schlagen, bis sich alles gut vermischt hat.

Nun die Mandeln und das Salz begeben und kurz verrühren. Das Kakaopulver mit dem Mehl mischen und über die Masse sieben. Nun alles zu einem etwas weicheren Teig kneten. Gerade so lange bis sich alles gut miteinander verbunden hat, sonst wird der Teig zäh. In Frischhalte Folie wickeln und für 60 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Das Backrohr auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine Tortenform mit Backpapier auslegen. 2/3 vom Teig zu einem Kreis von 26 cm Durchmesser ausrollen. In die Tortenform legen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und im vorgeheizten Backrohr ca. 10 Minuten backen. Abkühlen lassen. Das restliche Drittel nicht zu dünn ausrollen und beliebige Formen ausstechen ca. 5 Minuten backen. Auskühlen lassen. Mit geschmolzener Kuvertüre verzieren.

Nuss-Biskuit

- 150 g geröstete Haselnüsse
- 7 Eier
- 4 Eiweiß
- 110 g Staub-/Puderzucker
- 90 g Kristallzucker
- 100 g Mehl
- 60 g Stärke
- 45 g geschmolzene, abgekühlte Butter

Die Haselnüsse fein reiben. Die Eier trennen. Die 11 Eiweiß leicht anschlagen, dann den Kristallzucker einrieseln lassen und steif schlagen.

Die Eidotter nun mit dem Staubzucker dick schaumig aufschlagen. Dann Mehl, gemahlene Nüsse und die weiche, abgekühlte Butter unterheben.

Nun die Hälfte des Eischnees unterheben, dann die andere Hälfte. Ein Drittel des Teiges in einen Tortenring füllen und bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 12 Minuten backen. Diesen Vorgang noch 2-mal wiederholen. (Den restlichen Teig einstweilen in den Kühlschrank stellen)

Kaffee-Schokolade

- 15 g lösliches Kaffeepulver
- 150 g Schlagobers / Sahne
- 170 g gehackte Zartbitterschokolade

Das Schlagobers mit dem Kaffeepulver aufkochen. Vom Herd nehmen und die Schokolade dazu geben und unter Rühren die Schokolade schmelzen. Diese Masse nun abkühlen lassen.

Nougat-Mousse

- 9 Blatt Gelatine
- 400 g Milch
- 4 Eigelb
- 30 g Staub-/Puderzucker
- 2 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 400 g Nougat
- 400 g Schlagobers/Sahne

Die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Nougat in Würfel schneiden. Die Eidotter in eine Schüssel geben. Die Milch mit dem Zucker in einem Topf aufkochen. Die heiße Milch unter Rühren zu den Eidottern gießen. Die Eidotter-Milch-Mischung zurück in den Topf gießen und unter ständigem Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen. Nun die eingeweichte Gelatine darin auflösen, dann das Nougat unterrühren und schmelzen lassen. Abkühlen lassen.

Inzwischen die ausgekühlten Böden auflegen und je ein Drittel der Kaffee-Schokolade auf Böden geben und glattstreichen. Das Schlagobers steif schlagen. Die abgekühlte Nougatmasse unterziehen.

Den Mürbteig Boden auf eine Tortenplatte legen und den ersten Boden mit der bestrichenen Seite nach unten auflegen. Einen Tortenring darum schließen.

Nun die Hälfte der Creme auf den ersten Boden geben und glattstreichen. Den zweiten Boden, wieder mit der bestrichenen Seite nach unten auf das Nougat-Mousse legen. Die andere Hälfte des Nougat-Mousse einfüllen und glattstreichen. Nun den letzten Boden mit der bestrichenen Seite nach unten auf das Mousse legen. Leicht andrücken. Am besten über Nacht kühlen.

Nuss-Sahne und Dekoration:

- 200 g geriebene Haselnüsse
- ca. 50 g Staub-/Puderzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 500 g Sahne
- ganze Haselnüsse

Die Haselnüsse ohne Fett in einer Pfanne leicht rösten. Auskühlen lassen.

Die Torte aus der Form lösen.

Das Schlagobers/Sahne mit dem Zucker und dem Staubzucker steif schlagen. Die gerösteten, ausgekühlten Haselnüsse vorsichtig unterheben. Die Torte damit einstreichen und Tuffs auf die Oberseite spritzen. Die ganzen Haselnüsse auf den Tuffs verteilen. Mit den gebackenen Keksen nach Lust und Laune dekorieren.

Gutes Gelingen wünscht dir wie immer Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at

Ein Screenshot von diesem PDF darf NICHT veröffentlicht werden!