Saftige Nuss-Nougatcreme-Torte

Das Rezept von der saftigen Nuss-Nougatcreme-Torte lässt sich prima vorbereiten und zergeht auf der Zunge.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 22 min

Ruhezeit: 8,0 h

Gesamtzeit: 8,8 h



Zutaten

Für den Teig

2 Stk.	Eier
150 g	Mehl
100 g	Zucker
1 Prise	Salz
110 ml	Öl
125 ml	Milch
1.5 EL	Backkakao
0.5 Packungen	Backpulver
0.5 Packungen	Vanillezucker

Zum Tränken

75 ml	Trinkkakao (fertigen oder selbst anrühren)

Für die Creme

250 g	Mascarpone
200 g	Schlagobers
1 Packung	Sahnesteif
4 EL	Nuss-Nougatcreme

Für die Ganache

100 g	Zartbitterkuvertüre
100 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Für die saftige **Nuss-Nougatcreme-Torte** eine 26cm Springform mit Backpapier auskleiden und den Ofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Eier, mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz einige Minuten dick-cremig aufschlagen.

3. Danach das Öl, zusammen mit der Milch, während der Rührens mit einfließen lassen.

4. Jetzt das Mehl, den Backkakao und das Backpulver miteinander vermengen und durch ein Sieb hinzufügen. Alles nur so lange verrühren, bis sich alle Zutaten miteinander verbunden haben.

5. Als nächstes den Teig in die Form geben, glattstreichen und im Ofen ca. 22 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Derweil schon mal nach Belieben den Kakao anrühren.

6. Anschließend den Kuchen aus dem Ofen nehmen und direkt mit dem Kakao gleichmäßig tränken. Danach den Kuchen komplett erkalten lassen.

7. Für die Creme das Obers mit dem Sahnesteif steif schlagen.

8. Jetzt die Mascarpone mit der Nuss-Nougatcreme glattrühren.

9. Dann das Schlagobers unter die Mascarpone-Creme heben.

10. Nun die Creme auf den Kuchenboden streichen und für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

11. Für die Ganache die Schokolade kleinhacken und in eine Schüssel geben.

12. Danach das Schlagobers stark erhitzen (aber nicht Kochen) und über die Schokolade gießen. Diese nun so lange verrühren, bis ein glatter Schokoladenguss entstanden ist. Diesen dann abkühlen lassen.

13. Letztendlich den Guss auf der Creme verteilen und die Torte am besten über Nacht, im Kühlschrank durchziehen lassen.

Tipp

Wer möchte, der kann die Torte zusätzlich mit ein paar Schlagobers-Tupfen verzieren.