Schokoladen-Nougat-Torte

Die Schokoladen-Nougat-Torte mit Kirschen ist nichts für Kalorienzähler. Das vorzügliche Rezept glänzt bei jeder Feier oder Party.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 4,7 h



Zutaten

für die Dekocreme

100 g	Schlagobers
100 g	Nougat
2 TL	San Apart

für den Teig

200 g	Zartbitterschokolade
6 Stk.	Eiweiß
1 Prise	Salz
30 g	Zucker
150 g	Butter (weiche)
150 g	Zucker
0.5 TL	Vanilleextrakt
6 Stk.	Eigelbe

150 g	Mehl
2 TL	Backpulver

für die Torten Füllung

400 g	Haselnussnougat
200 g	Kirschgelee

zum Bestreichen

150 g	Kirschgelee

für die Glasur

300 g	Zartbitterschokolade
30 g	Kokosfett

für die Dekoration

12 Stk.	Kirschen

Zubereitung

1. Zuerst die Dekocreme für die **Schokoladen-Nougat-Torte** zubereiten. Dafür das Schlagobers aufkochen und von der Hitze nehmen. Das Nougat einrühren bis es geschmolzen ist. Abdecken und im Kühlschrank einkühlen.

2. Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine 26 cm Backform mit Backpapier auslegen.

3. Die Zartbitterschokolade in einem Wasserbad schmelzen.

4. Das Eiweiß mit Salz steif schlagen, Zucker zugeben und zirka 1 Minute einrühren.

5. Die weiche Butter mit Zucker und Vanilleextrakt einige Minuten cremig rühren. Jetzt die Eigelbe einzeln einrühren, danach die geschmolzene Schokolade hinzufügen.

6. Das Mehl mit Backpulver vermischen, zusammen mit einem Drittel vom Eischnee unterrühren. Danach den Rest vom Eischnee unterheben.

7. In die Form füllen und zirka 40 Minuten backen, abkühlen lassen und zweimal waagrecht durchschneiden.

8. Die Hälfte vom Nougat im Wasserbad schmelzen, von der Herdplatte nehmen und das restliche klein geschnittene Nougat zugeben. Verrühren bis eine homogene Creme entsteht.

9. Einen Tortenring um den ersten Boden legen, die Nougat Creme darüber glatt streichen und mit dem zweiten Boden bedecken. Das Kirschgelee in einem Topf erwärmen, und die Torte damit bestreichen. Abschließend den letzten Boden auflegen und die Torte für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kühlen lassen.

10. Zum Überziehen das Kirschgelee erwärmen und die Torte damit komplett bestreichen. Im Kühlschrank 2 Stunden kalt stellen.

11. Die Zartbitterschokolade für die Glasur zerhacken. Etwa zwei Drittel im Wasserbad schmelzen und das Kokosfett einrühren. Von der Hitze nehmen, restliche Schokolade so lange einrühren bis die Schokolade geschmolzen ist. Die Torte mit der Schokoladen Glasur überziehen und im Kühlschrank fest werden lassen.

12. Für die Dekoration die vorbereitete Dekocreme mit einem Spritzbeutel Tuffs aufspritzen und mit Kirschen dekorieren.

Tipp