

Rezept Nougattorte

Zutaten:

1 Biskuitboden
750 ml Milch
500 g Margarine
2 Päckchen Sahne Puddingpulver
1 Prise Salz
4 El. Zucker
200 g Nougat zum Backen oder 2 Tafeln Nougatschokolade
125 g Butter
1 Ei
1 Prise Salz

Zubereitung:

Den Biskuitboden auch bekannt als „Wiener Boden“ herstellen oder kaufen. Der Boden muss in drei gleichmäßige Teile geschnitten werden (für ungeübte kann der Boden auch beim Kauf direkt vom Bäcker geteilt werden). Die Teilung lässt sich am gefahrlosesten mit einem Zwirnfaden vornehmen.

Für die Nougat- bzw. Schokoladenschicht werden 500 ml Milch, 1 Prise Salz und 500 g Margarine kurz aufgekocht, vom Herd nehmen. Die verbliebene Milch mit dem Puddingpulver und 2 EL Zucker anrühren (nicht kochen) und zu der aufgekochten Milch-Margarine-Masse geben und sofort umrühren, damit keine Klümpchen entstehen (ein Schneebesen ist dafür besonders geeignet). Alles noch einmal aufkochen und abkühlen lassen, bis es nur noch warm ist. Während des Abkühlens immer wieder umrühren, da der Pudding dazu neigt eine Haut zu bilden. Schneller lässt sich die Masse im Wasserbad abkühlen, dazu benötigt man eine große Schüssel mit kaltem Wasser und stellt

den Topf hinein (nicht zu viel Wasser einfüllen, damit kein Wasser in den Topf laufen kann). Nachdem die Masse nur noch warm ist, das Nougat reinarbeiten und alles beiseite stellen.

Die Butter (sollte vorgewärmt sein, so dass sie sich gut bearbeiten lässt) mit 1 Ei und 2 El. Zucker zu einer schaumigen Masse verrühren. Nun die Buttermasse löffelweise unter die Puddingmasse rühren. Die Creme ist nun fertig und kann auf den Böden verteilt werden, vorab sollte ein Teil zur Verzierung in einen Spritzbeutel gefüllt werden und im Kühlschrank für 20 Minuten härten.

Den ersten Tortenbodenteil mit einem Tortenring (der Rand einer Springform geht auch) einfassen und einen Teil der Creme gleichmäßig darauf verteilen. Nun den nächsten Boden auflegen, leicht andrücken und alles wiederholen. Zum Schluss den letzten Boden auflegen, den Rand entfernen und die verbliebene Creme gleichmäßig an den Rändern und auch der Torte verteilen. Die Aufteilung der Torte mit einem Messer anzeichnen und mit der Verzierung beginnen.

Die Verzierung mit dem Spritzbeutel vornehmen, dabei kann auch mit fertigen Pralinen verziert werden. Für Kinder empfiehlt sich die Verzierung aus Marzipan, die bereits fertig gekauft werden kann, zu verwenden.

Kleiner Tippe für geübte Bäcker: Wem die Torte zu süß ist, der kann einen Teil des Nougat durch bittere Schokolade ersetzen, die Crememasse muss dafür aber geteilt werden. Dabei sollte ungefähr 1/3 mit bitterer Schokolade versetzt werden und nur 2/3 mit ungefähr 100 g Nougat. Die Wahl ist dann, ob die Torte eine Nougat oder Schokoladenglasur erhalten soll.

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)

[Zurück zu den Backrezepten](#)