

Rezept: Winter-Nougattorte

von Elisabeth Sicking aus Südlohn

Zutaten für die Rührteigböden:

120 g zimmerwarme Butter
110 g Zucker
2 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
8 Eier
300 g (wenn möglich grob) gemahlene Mandeln
3 leicht gehäufte TL Backpulver
110 g grob gemahlene Spekulatius
40 g gehobelte Mandeln
zum Bestreichen: 1 Glas Preiselbeeren (ca. 400 g)

Zutaten für die Creme:

450 ml Milch
68 g Zucker
45 g Butter
58 g Vanillepuddingpulver
2 Eigelb
etwas Salz
9 Blatt weiße Gelatine
220 g Nougat (in Stücke geschnitten)
2 TL Zimt
600 ml Sahne

Zubereitung:

Für die Böden Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz aufschlagen. Dann einzeln die Eier unterrühren. Die gemahlene Mandeln mit dem Backpulver mischen und unterheben, anschließend die zerkleinerten Spekulatius zugeben. Die Böden von drei Springformen (26 oder 28 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

In eine der Formen nur wenig Teig geben, so dass er verstrichen gerade den Boden bedeckt. Diesen Teig mit den gehobelten Mandeln bestreuen. Den restlichen Teig auf

die anderen beiden Formen verteilen, ebenfalls glatt streichen und alle Böden circa 18 Minuten backen. Die Böden auskühlen lassen.

Die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Für die Creme in einem Topf Butter, Zucker und Salz bei mittlerer Hitze schmelzen. Etwas von der Milch abnehmen und damit das Puddingpulver mit dem Eigelb anrühren. Die restliche Milch mit der Buttermischung aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen, das angerührte Puddingpulver einrühren und noch einmal aufkochen lassen. Die eingeweichte Blattgelatine leicht ausdrücken und in den noch heißen Pudding rühren. Wenn die Gelatine geschmolzen ist, Zimtpulver und Nougatstücke untermischen, bis auch der Nougat geschmolzen ist. Der Pudding muss ganz auskühlen.

Dann den Pudding noch einmal durchrühren, die Sahne steif schlagen und beides vermischen, so dass eine glatte Creme entsteht. Einen der beiden einfachen

Rührteigböden auf eine Tortenplatte legen und einen flexiblen Tortenring darum spannen. Den Boden mit der Hälfte der Preiselbeeren bestreichen. Darauf ein Drittel der Nougatcreme geben und glatt streichen. Den zweiten einfachen Boden aufsetzen und wie vorher verfahren. Die restliche Nougatcreme in einen Spritzbeutel mit glatter Spritztülle füllen.

Auf der Tortenoberfläche 14 Stücke markieren. In die Mitte jedes Stücks eine Spirale aus Creme spritzen. Den mit Mandeln bestreuten Rührteigboden in 14 Stücke zerteilen und jeden dieser Fächer an eine Cremespirale lehnen, so dass die Fächer schräg stehen.

Die Torte mindestens vier Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Unser Tipp:

Am besten lässt sich die Torte mit einem Elektromesser schneiden. Damit die Böden nicht durchweichen, kann man etwas Backpulver darüber sieben, bevor die Preiselbeeren darauf kommen.

Guten Appetit!