

# Hier und heute

## **Birnen-Nusstorte**

Marcel Seegers Birnen-Nusstorte ist aus saftigem Nussbiskuit, zarten Birnen und cremiger Nougatfüllung, getoppt mit karamellisierten Nüssen!

## **Rezept**

### **Birnen-Nusstorte**

von Marcel Seeger, für einen Tortenring oder Backform von 26 cm Durchmesser

### **Zutaten für Nussbiskuit**

- 140 g Zucker
- 3 Eier (Größe M)
- 1 Prise Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 100 g Mehl, Typ 550
- 50 g Haselnüsse, gemahlen
- 4 g Backpulver

### **Zubereitung**

Den Tortenring mit Backpapier einschlagen und auf ein Backblech setzen. Alternativ eine Springform verwenden. Den Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eier, Zucker, Salz und Vanillemark cremig aufschlagen. Mehl und Nüsse mit Backpulver gründlich vermischen. Das Mehlgemisch zu der Eimasse geben und alles zu einem Biskuitteig verbinden. Den Nussbiskuit in den Ring einfüllen und im vorgeheizten Backofen circa 20 bis 25 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen den Biskuitboden abkühlen lassen, den Ring entfernen und den Boden einmal in der Mitte waagrecht durchschneiden. Den Tortenring reinigen, trocknen und erneut mit Backpapier einschlagen. Den ersten Nussbiskuitboden einlegen.

**Tipp:** Alternativ kann man auch gekauften, hellen Biskuit verwenden.

### **Zutaten Birnen**

1 große Dose Birnenhälften (circa 480 g)

### **Zubereitung**

Die Birnen sehr gut abtropfen lassen und auf den Biskuitboden legen.

### **Zutaten Nougatfüllung**

- 75 g Nuss-Nougatmasse, aufgelöst
- 80 g Zucker
- 50 g Walnüsse, fein gehackt
- 300 g Sahne, aufgeschlagen
- 2 Blatt Gelatine, eingeweicht, ausgedrückt und aufgelöst (alternativ Agar-Agar)

### **Zubereitung**

Die aufgelöste Nougatmasse mit Zucker und gehackten Walnüssen verrühren. Anschließend die Schlagsahne unterheben und zum Schluss die Gelatine unterrühren. Die Nougatfüllung auf die Birnen geben und glattstreichen. Den zweiten Nussbiskuit- Boden auflegen und leicht andrücken. Die Torte in den Kühlschrank stellen, damit sie fest werden kann.

### **Zutaten karamellierte Nüsse**

- 75 g Zucker
- 25 ml Wasser

# Hier und heute



- 80 g Walnüsse, gehackt
- 80 g Haselnüsse, gehackt
- 80 g Mandeln, gehackt

## **Zubereitung**

In einem Topf Zucker mit Wasser aufkochen. Die Nussmischung unterrühren und dann rühren, rühren und rühren ... Zunächst wird der Zucker kristallisieren, bröckelig werden und dann bei der weiteren Bearbeitung wieder schmelzen und an Farbe gewinnen. Das ist der Prozess des Karamellisierens, bei dem auch die Nussmischung durch die Hitzeeinwirkung geröstet wird.

Die karamellisierten Nüsse auf Backpapier geben, auskühlen lassen und dann zerkleinern. Die Torte aus dem Kühlschrank nehmen und die Nüsse auf der Oberfläche verteilen.

**Tipp:** Die Torte am besten direkt genießen, da die Nüsse aus der Luft schnell Feuchtigkeit annehmen und dann beginnen zu kleben.