

## Nusstorte mit Nougat- und Vanillecreme

Nuss, Nougat und Vanille - da kann man nichts verkehrt machen.

**Wissenswertes:** Gebacken in einer 26er Tortenform wird sie - fertig mit Rama Cremefine eingestrichen - 10,5cm hoch. Bei 5cm Randbreite geschnitten erhält man 16 Stück.

### Das brauchst du:

#### Masse

250g Butter oder Margarine  
7 Eier  
300g Staubzucker  
12 ml Eierlikör  
250ml Schlagobers  
300g glattes Mehl  
150g gemahlene Haselnüsse oder Walnüsse  
1 Päckchen Backpulver

#### Creme 1 + 2

500ml Schlagobers  
300g QimiQ Classic  
170g Nougat

250ml Schlagobers  
300g QimiQ Vanille  
30g Staubzucker

etwas passender Likör  
Sirup oder Aroma  
250ml Rama Cremefine zum Einstreichen und dekorieren

### So wird's gemacht:

#### Masse

Eier trennen. 250g Butter oder Margarine, 7 Eidotter und 300g Staubzucker 10 Minuten rühren. 125ml Eierlikör einlaufen lassen. 150g gemahlene Nüsse (ich nehme Haselnüsse) und 300g Mehl versiebt mit einem Päckchen Backpulver zügig unterrühren. 7 Eiklar steif schlagen und 250ml Obers leicht anschlagen. Beides zusammen unter die Nussmasse heben.

---

In eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Tortenform füllen und glattstreichen. Bei 170 Grad Ober- und Unterhitze etwa 50 bis 60 Minuten backen, anschließend in der Form auskühlen lassen! Dann aus der Form lösen und eingepackt einen Tag kühl ruhen lassen. Am nächsten Tag dreimal waagrecht durchschneiden.

#### Creme 1

300g QimiQ Classic glattrühren, 170g erweichtes Nougat, etwas Haselnuss- oder Nougatsirup, Likör oder Aroma beimengen. 250ml steif geschlagenes Obers kurz unterrühren.

#### Creme 2

300g QimiQ Vanille mit 30 g Staubzucker glattrühren, etwas Vanillesirup, Likör oder Aroma beimengen. 250ml steif geschlagenes Obers kurz unterrühren.

### **Zusammensetzen**

Den ersten Boden in einen Tortenring spannen. Ein Drittel der Nougatcreme darauf verteilen und anschließend ein Drittel der Vanillecreme vorsichtig darübergeben. Beide Cremes sollen sich nicht zu sehr miteinander vermischen. Noch zweimal wiederholen, mit dem letzten Tortenboden abschließen. Über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Am nächsten Tag aus dem Tortenring lösen und nach Belieben dekorieren.

### **Tipp**

Ich drehe jede Torte nach dem Auskühlen um - das heißt, dass die Oberseite unten ist und der gerade Boden an der Oberseite.

Alternative zu QimiQ

Creme 1: Entweder 300 g Mascarpone mehr nehmen oder einen Pudding mit 300 ml Milch und 40 g Maizena kochen und mit 6 Blatt Gelatine die gesamte Creme binden.

Creme 2: Einen Pudding mit 300 ml Milch und einem Päckchen Vanillepudding kochen und die gesamte Creme mit 4 Blatt Gelatine binden.