

Nougat Giotto Torte



Einkaufsliste:

Für die Böden

200 g weiche Butter
20g Kakao
100ml Buttermilch
200 g Zucker
5 Eier (getrennt)
200 g gemahlene Haselnüsse
200 g Schokolade (nach Belieben dunkel, Vollmilch, Nougat)
150 g Mehl
10g Backpulver

Für die Creme:

200g Frischkäse
400ml Sahne (Cremefine)
400g Nougat
100g Zartbitter oder Vollmilch (nach Geschmack)
100g gehackte Haselnüsse
1Pck. Vanillezucker
Außerdem: 1 Pck. Giotto

So wird's gemacht

Für die Böden: Weiche Butter und Zucker vermengen und cremig schlagen. Butter und Zucker cremig rühren. Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen. Das Eigelb unter die Zucker-Butter-Masse rühren. Nüsse, Mehl, Backpulver mischen und abwechselnd mit der Buttermilch in die Masse rühren, gehackte Schokolade untergeben. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Ggf. Teig teilen (bei Verwendung von 18er Größe) und in zwei Springformen bei 170°C (Umluft) 30-40 Minuten backen, Stäbchenprobe machen. Beide Teigplatten auskühlen lassen und dann jeweils halbieren. Wenn der Teig in großer (26er) Springform gebacken wird, entweder dritteln und ca. 20 Minuten backen oder gesamt ca. 60 Minuten backen und im Anschluss den Boden dritteln.

Während der Boden im Ofen ist, die **Füllung** vorbereiten. Hierfür Nougat und Schokolade fein hacken und gemeinsam mit 200ml Sahne im Topf schmelzen, nicht kochen lassen! Dabei ständig rühren. Sobald Schokolade und Nougat geschmolzen sind, beiseite stellen und abkühlen lassen, ggf. im Kühlschrank kühlen. Nun die restliche Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und nach und nach Frischkäse hinzufügen, weiter schlagen. Nun die abgekühlte Nougat-Schoko-Masse untergeben, dabei weiter schlagen. Masse sollte nach etwa 5 Minuten luftig aufgeschlagen sein.

Das Zusammensetzen: Untersten Boden auf einen Teller legen und Tortenring um den Boden legen. Auf dem Tortenboden ein paar gehackte Haselnüsse verteilen und darauf etwa 2-3 Esslöffel Creme verteilen, so fortfahren bis die Böden übereinander liegen. Auf den obersten nur wenig Creme geben, sodass der Boden eingestrichen ist. Mit dem Rest der Creme die Torte einstreichen und garnieren. Giotto auf obersten Boden nach Belieben verteilen.