

Nougat-Karamell-Torte mit Toffifee



Einkaufsliste:

20cm Springform
Für die Böden
6 Ei(er)
200 g Zucker
Mark einer Vanilleschote
250 g Haselnüsse, gemahlen
50g Mehl
1EL Kakao
1 Prise Salz
1 1/2 TL Backpulver

Für die Füllung
750g Mascarpone
375ml Sahne
450g Nougat
80g Puderzucker
1EL Butter
2EL brauner Zucker
200g gehackte Haselnüsse
Mark einer Vanilleschote

Karamell:
300g brauner Zucker
3EL Wasser
75g Butter
200ml Sahne

Außerdem:
Toffifee und Haselnussblättchen
zur Dekoration

So wird's gemacht:

Am Vortag:

Ofen auf 160°C Umluft vorheizen. Eier aufschlagen, Zucker einrieseln lassen und weiter aufschlagen bis die Masse sehr hell ist und sich etwa verdreifacht hat. Alle trockenen Zutaten mischen und unter die Eimasse heben. 2 (oder auch 4) Springformen einfetten. Teigmasse gleichmäßig auf die Springformen verteilen (abwiegen) und im Ofen etwa 30 Minuten backen, Stäbchenprobe machen, ggf. länger backen. Böden über Nacht auskühlen lassen.

Außerdem das Nougat in 150ml Sahne erwärmen und schmelzen. Gut umrühren und über Nacht im Kühlschrank auskühlen lassen. Gehackte Haselnüsse mit 1 EL Butter und 2EL brauner Zucker in eine Pfanne geben und rösten, auf einem Backpapier auskühlen.

Am nächsten Tag:

Die Böden teilen, sodass vier gleichgroße Böden vorhanden sind. Braunen Zucker mit dem Wasser in einen Topf geben und schmelzen lassen, dann Herdplatte hochstellen und karamellisieren lassen, Butter und Sahne hinzugeben und köcheln lassen. Etwas Karamell auf einen flachen Teller geben. Teller senkrecht halten und testen, ob das Karamell schon fest genug wird, sonst weiter köcheln lassen.

Nougatcreme in eine große Schüssel geben und aufschlagen, nach und nach die Mascarpone sowie den Puderzucker und das Vanillemark unterrühren. Außerdem die Sahne aufschlagen und unterheben. Masse halbieren, unter eine Hälfte die gerösteten Haselnüsse geben.

Um einen Boden einen Springformrand legen. 1-2EL Karamell auf den Boden geben, gleichmäßig verteilen. Nun etwa 2-3 EL der Nougat-Haselnuss-Creme auf den Boden geben, glatt streichen, Boden aufsetzen und fortfahren wie vorher. Torte etwa 1 Stunde kaltstellen. Die Creme ohne Haselnüsse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Torte komplett mit der Masse einstreichen, glatt streichen und oben dekorieren, restliches Karamell auf der Torte verteilen, mit Haselnussblättchen rundum dekorieren. Vor dem Servieren Toffifee auf die Creme Dekoration setzen.