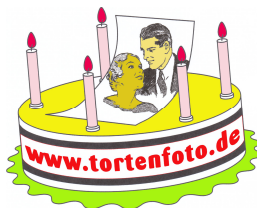


Rüdiger G. Behrens
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Nougat-Krokant-Torte

Zutaten Biskuitteig:

2 Eier, getrennt
40 g Zucker
1 Pr. Salz
25 g Weizenmehl
25 g Speisestärke
20 g Kakao

Zutaten Füllung:

1 Schachtel Nuss Nougat
2 Becher Schlagsahne
1 Btl. Sofort-Gelatine Weiß
1 Pr. Zimt

Dekoration:

1 Btl. Haselnuss Krokant
2 El Kakaopulver

Zubereitung:

Eigelb, Zucker und Wasser cremig rühren, Eiweiß mit Salz steif schlagen und auf die Eigelbcreme häufen. Mehl, Speisestärke und Kakao vermengen, aufs Eiweiß sieben und unterziehen. Den Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm Durchmesser) geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gasherd: Stufe 3/Umluftherd: 170 °C) 25 bis 30 Minuten backen.

Für die Füllung Nuss-Nougat nach Vorschrift schmelzen, Sahne steif schlagen. Nuss-Nougat gut verrühren, 3 bis 4 EL Schlagsahne hinzufügen und die Sofort-Gelatine einrühren. Zimt hinzufügen und die restliche Sahne unterheben.

Biskuitboden mit dem Springformrand umschließen, die Nuss-Nougat-Masse einfüllen. Die Torte 2 Stunden kühl stellen. Danach den Rand lösen. Den Tortenrand mit Krokant bestreuen und Kakaopulver auf die Oberfläche sieben. Danach den Tortenaufleger auf die Torte legen und die Überraschung servieren.