



Nougatsahne

Zutaten:

dunkler Biskuit

10 Eier
150g Zucker
110g Mehl
25g Kakao
1 TL Backpulver
60 g gemahlene Haselnüsse

Füllung

10g Gelatine
650g geschlagene Sahne
3 Eigelbe
20g Puderzucker
50ml Weinbrand
100g Nougat
120g grobgehackte Schokolade
(Kuvertüre)

und viele frische Sommerbeeren
z.B. vom Hof Umberg

Sie benötigen:

Springform von 26cm
Boden mit Backpapier ausgelegt
Backzeit 50 min bei 190 C

Biskuit:

Eier trennen. Eigelb mit 60 g Zucker schaumig schlagen. Eiweiß mit 50 g Zucker schaumig schlagen (leicht Cremig – nicht zu fest). Backpulver, Mehl und Kakao durchsieben. Das Eiweiß dem Eigelb zugeben. Die Masse glattrühren und die Mischung aus Mehl, Kakao und Backpulver sowie die Haselnüsse unterheben. In die Springform einfüllen und bei 190 Grad 50 min. Backen.

Nougatsahne :

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Nougat erwärmen (leicht flüssig- nicht zu heiß). In der Zwischenzeit den ausgekühlten Biskuit in 3 gleiche Teile schneiden. Eigelbe mit Puderzucker verquirlen (schaumig aufschlagen). Gelatine mit Weinbrand auflösen (gut warm – aber nicht zu heiß). Die aufgelöste Gelatine unterrühren in die Eigelb/Zucker Masse begeben. Den warmen Nougat dazugeben. Die aufgeschlagene Sahne sowie die gehackte Schokolade leicht unterheben und alles vermengen. Die Sahnemasse in gleichen Teilen und im Wechsel auf den Biskuit verteilen. Die obere Sahne glatt verstreichen. Die Torte kühl stellen (zwischen 2-4 Stunden) je nach Temperatur.

Dekorieren:

Sollten Sie Kakao und Puderzucker übrig gehalten haben, können Sie erst den Kakao mit einem kleinen feinen Sieb über die Torte bestäuben. Danach das gleiche mit dem Puderzucker (nur etwas weniger). Die Sommerbeeren einfach pur mit etwas Minze zu der Nougatsahne servieren. Viel Spaß beim Nachbacken wünscht Ihr Volker Rütter aus Theo's Backstube im Gasthof Berger.

