

Nougat-Erdbeer Torte

TEIG:

150g Butter
150g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
4 Eier
40g Kristallzucker
200g Mehl
1 TL Backpulver
100 ml Milch
1 EL Rum

CREME:

500g Schlagobers
100g Nougat
5g Backkakao
250g Mascarpone
1 Pkg. QimiQ Vanille

250g Erdbeeren

ZUBEREITUNG:

Eiklar und Kristallzucker zu einem Schnee schlagen. Die Dotter mit Butter, Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren, anschließend das Mehl mit Backpulver abwechselnd mit der Milch und Rum unterrühren. Danach den Schnee unterheben. In eine vorbereitete Backform füllen. Das Backrohr auf ca. 170°C vorheizen und ca. 30min Backen.

Schlagobers steif schlagen. QimiQ glattrühren, danach die Mascarpone mit Nougat und Kakao unterrühren, zum Schluss das Schlagobers unterheben.

Den ausgekühlten Tortenboden einmal quer in der Mitter auseinanderschneiden. Mit ca. 2/3 der Creme füllen und mit den klein geschnittenen Erdbeeren bestreuen und die Torte wieder zusammensetzen. Die Torte einige Stunden im Kühlschrank rasten lassen. Die Torte mit der restlichen Creme bestreichen und verzieren.

*Gutes Gelingen wünscht euch
Viktoria Heitzinger*

Absolventin FR Hauswirtschaft 2015

Bad Wimsbach

