



REZEPT | KUCHEN

Erdbeer-Nougat Torte

ZUTATEN FÜR 1 TORTE

FÜR DEN BISKUITTEIG

4 Eier (getrennt)
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
100 g Weizenmehl
1 Päckchen Schokopuddingpulver
1 TL Backpulver

ZUBEREITUNG

Schlage das Eiweiß steif, mixe dann den Zucker und danach das Eigelb unter. Mische das Mehl mit Puddingpulver und Backpulver und hebe es unter die Eimasse.

Gib den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Springform und backe ihn 30 Minuten bei 180°C Ober- und Unterhitze. Prüfe mit der Stäbchenprobe, ob der Teig durchgebacken ist. Koche aus dem Puddingpulver, der Milch und dem Zucker einen Pudding nach Packungsanleitung und lass ihn anschließend auskühlen.

Rühre die Butter schaumig und mixe den Pudding löffelweise unter. Schmelze die Nougatmasse und Blockschokolade in einem Topf und füge sie zum Pudding. Schneide den Biskuitboden einmal quer in der Mitte durch. Lege um den ersten Tortenboden einen Tortenring und streiche ihn dünn mit der Nougatcreme ein. Verteile die gewaschenen und halbierten Erdbeeren darauf. Bedecke die Erdbeeren mit Nougatcreme. Lege den 2. Boden auf die Nougatmasse und bestreiche diesen erneut mit der restlichen Creme. Stelle die Torte kalt.

Die restlichen Erdbeeren mit geschmolzener Kuvertüre überziehen und Torte damit dekorieren.

Guten Appetit!

Mehr Rezepte auf www.sander-landhof.de

FÜR DIE CREME

1 Päckchen Schokopuddingpulver
500 ml Milch
1 EL Zucker
250 g weiche Butter
100 g Nuss-Nougat
100 g Blockschokolade

FÜR DEN BELAG

800 g Erdbeeren



Suderbruchtrift 10
31832 Springe OT Gestorf