



Nuss-Nougat Torte mit Orange

Zutaten für eine Torte mit 18 cm Ø

Nougat-Schokoladen Mousse (Aufschlag Ganache)

Die Mousse sollte möglichst tags zuvor zubereitet werden!

- 130 g Sahne 35%
- 120 g Vollmilch Kuvertüre (ich verwende [Callebaut*](#))
- 100 g Nougat
- 300 g kalte Sahne 35%

130 g Sahne in einem kleinen Topf kurz aufkochen lassen. Vollmilchkuvertüre in der Mikrowelle oder über einem Wasserbad vorsichtig schmelzen. Nougat hinzufügen und in der warmen Kuvertüre auflösen lassen. Die heiß Sahne in drei Portionen zur Schokoladenmasse geben und jedesmal glattrühren. Anschließend die 300 g kalte Sahne untermischen und mit einem Stabmixer kurz aufemulgieren. Die Oberfläche der Masse mit Frischhaltefolie bedecken und über Nacht, mindestens aber 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Nussdacquoise

- 80 g gemahlene Haselnüsse
- 40 g gemahlene Mandeln
- 100 g Puderzucker
- 150 g Eiweiß
- 50 g Zucker
- 35 g Mehl
- 15 g gehobelte Haselnüsse (habe ich bei z. B. Edeka gefunden)
- Puderzucker zum Übersieben

Auf der Rückseite eines Backpapierstücks zwei Kreise mit 18 cm Durchmesser zeichnen und auf ein Backblech legen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. -

Gemahlene Nüsse und Puderzucker in einer Schüssel vermischen. Das Eiweiß mit dem Zucker zu Eischnee verschlagen. Die Nussmischung darüber geben und mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben. Nicht zu lange, damit der Eischnee nicht zusammenfällt! Zum Schluss das Mehl über den Teig sieben und ebenfalls unterheben. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer (14mm) Lochtülle füllen und spiralförmig, von der Mitte ausgehend auf das Backpapier spritzen. Dabei dienen die vorgezeichneten Kreise als Hilfe. Die eine Teigplatte mit den gehobelten Haselnüssen bestreuen und beide Kreise mit Puderzucker übersieben. Im heißen Backofen 15-20 Minuten backen. Auf einem Rost ganz abkühlen lassen.

Fertigstellung

- [PATRIZIA Orangen-Ingwer Fruchtaufstrich*](#)
- 1-2 El. gehobelte Haselnüsse
- 1-2 El Kakaonibs
- Zucker und Puderzucker
- Orangenzesten

Für die Dekoration: Die gehobelten Haselnüsse in einer kleinen Pfanne rösten. Wenn sie beginnen, zu bräunen mit etwas Puderzucker besieben und kurz karamellisieren lassen. Sogleich von der Hitze nehmen. Für die karamellisierten Kakaonibs 1-2 El Zucker in einer kleinen Pfanne bernsteinfarben karamellisieren lassen, die Nibs darin wenden und auf einem Stück Backpapier o.ä. auskühlen lassen. Anschließend hacken.

Den einen Nussdacquoisekreis mit den gehobelten Mandeln auf einen Teller legen. Die Schokoladen-Nougat Ganache aus dem Kühlschrank nehmen und mit dem Mixergerät wie Schlagsahne aufschlagen. Die Ganache in einen Spritzbeutel mit großer (14 mm) Rundtülle füllen und die Teigplatte dicht an dicht damit bespritzen. Die Zwischenräume mit Orangen-Ingwer Marmelade auffüllen. Die zweite Nussdacquoise Platte vorsichtig darauf legen und ebenfalls mit der Nuss-Nougat Ganache bespritzen. Mit den karamellisierten Haselnüssen und Kakaonibs, sowie mit einigen Orangenzesten bestreuen. Bis zum Servieren sollte die Torte im Kühlschrank aufbewahrt werden. Sie schmeckt am selben wie auch am nächsten Tag gleichermaßen gut. Am ersten Tag ist der Teig noch etwas knusprig, am nächsten Tag dafür schön durchgezogen ;-).