



Toffee-Nuss-Torte

Zutaten Biskuit:

4 Eier
1 Prise Salz
1 P. Vanillezucker
125g Zucker
75g gem. Haselnüsse
100g Mehl
1 EL Backkakao
1 ½ TL Backpulver

Zutaten Füllung:

300g schnittfeste Nuss-Nougat-Masse
125g Sahne
250g Mascarpone
250g Schmand
75g gehackte Haselnüsse
60g Puderzucker

Zutaten Karamellsoße:

75g Zucker
75g Sahne
25g Butter

Zur Deko:

75g Haselnussblättchen
Toffifee

Zubereitung Biskuit:

Den Backofen auf 150°C Umluft (170°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Eier, Salz, Vanillezucker und Zucker cremig aufschlagen. Gemahlene Haselnüsse, Mehl, Kakao und Backpulver mischen und unterheben. Böden von 2 Springformen (à 20 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Teig darin verteilen und ca. 20-25 Minuten backen. Kuchen danach komplett auskühlen lassen.

Zubereitung Karamellsoße:

Zucker in einem Topf schmelzen und goldbraun karamellisieren lassen. Sahne und Butter unterrühren und kurz aufkochen lassen. Karamellsoße umfüllen und vollständig auskühlen lassen.

Zubereitung Füllung:

Nuss-Nougat-Masse klein schneiden. Sahne in einem kleinen Topf erhitzen. Nougat in der warmen Sahne unter Rühren schmelzen. Nougatsahne zugedeckt kaltstellen. Gehackte Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Nüsse auf einem Teller auskühlen lassen.

Nougatsahne, Mascarpone, Schmand und Puderzucker in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät zu einer festeren Creme rühren. 1/3 der Nougatcreme abnehmen und beiseitestellen. Geröstete Haselnüsse unter die restliche Nougatcreme heben.

Tortenböden aus den Springformen lösen und jeweils waagrecht halbieren. Haselnusscreme auf 3 Böden gleichmäßig verstreichen. Um einen Boden einen Tortenring legen. Übrige Böden vorsichtig daraufsetzen. Mit dem letzten Tortenboden ohne Haselnusscreme abschließen.

Torte ca. 1 Stunde kaltstellen. Toffee-Nuss-Torte aus dem Tortenring lösen. Übrige Nougatcreme nochmals glattrühren und die Torte damit einstreichen. 2-3 Stunden kaltstellen.

Toffee-Nuss-Torte kurz vor dem Servieren mit Haselnussblättchen, Karamellsoße und Toffifee verzieren.