

SCHOKOLADEN-NOUGAT-TORTE MIT KIRSCHEN



Zarter Schokoladenteig mit Kirschgelee und Nougat, überzogen mit Zartbitterschokolade und dekoriert mit Kirschen.



Zubereitungszeit
90 Minuten



Back-/Kochzeit
40 Minuten



Kühlzeit
4 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund
Durchmesser: 26 cm
Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG DEKOSAHNE

Lasse die Sahne aufkochen und ziehe sie dann vom Herd herunter. Rühre den Nougat ein und rühre so lange, bis der Nougat geschmolzen ist. Decke ihn dann ab und lasse ihn im Kühlschrank wieder auf Kühlschranktemperatur kommen.

DEKOSAHNE:

- ☐ **100 g** Sahne
- ☐ **100 g** Nougat
- ☐ **2 TL** San-apart

ZUBEREITUNG TEIG

Lasse die Zartbitterschokolade in einem Wasserbad schmelzen. Schlage das Eiweiß mit Salz steif. Rühre den Zucker ein und rühre für ca. 1 Min. weiter. Rühre die Butter, den Zucker und das Vanilleextrakt in 3-4 Min. cremig. Rühre die Eigelbe einzeln ein. Sobald diese verrührt sind, kommt die Schokolade hinzu. Mische das Mehl und das Backpulver und rühre es kurz in den Teig ein. Rühre 1/3 des Eischnees vorsichtig unter. Hebe den Rest unter. Fülle den Teig in den Tortenring und backe ihn bei 170 °C Oberunterhitze für ca. 40 Min. Lasse ihn danach komplett erkalten und schneide ihn zwei Mal waagrecht durch.

TEIG:

- ☐ **200 g** Zartbitterschokolade
- ☐ **6** Eiweiße
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **30 g** Zucker
- ☐ **150 g** Butter (weich)
- ☐ **150 g** Zucker
- ☐ **½ TL** Vanilleextrakt
- ☐ **6** Eigelbe
- ☐ **150 g** Mehl
- ☐ **2 TL** Backpulver

TORTE FÜLLEN

Schmilz die Hälfte des Nougats im heißen Wasserbad. Nehme es vom Wasserbad herunter und füge den restlichen Nougat klein geschnitten hinzu und rühre so lange, bis die Masse homogen ist.

FÜLLUNG:

- ☐ **400 g** Nussnougat
- ☐ **200 g** Kirschgelee

Lege einen Tortenring um den ersten Boden. Verstreiche den Nougat darüber. Lege den zweiten Tortenboden auf. Erwärme das Gelee und streiche es darüber. Lege den dritten Boden auf und kühle die Torte mindestens 1 Stunde.

ZUM BESTREICHEN:

- ☐ **150 g** Kirschgelee

TORTE BESTREICHEN UND ÜBERZIEHEN

Erwärme das Kirschgelee und bestreiche die gesamte Torte damit. Stelle sie für ca. 2 Stunden kalt. Hacke die Kuvertüre fein. Schmilz 2/3 davon im warmen Wasserbad und rühre Kokosfett ein. Nehme die Kuvertüre vom Wasserbad herunter und rühre das restliche Drittel ein und rühre so lange bis die Kuvertüre geschmolzen ist.

DEKORATION:

- ☐ **300 g** Zartbitterkuvertüre
- ☐ **30 g** Kokosfett (zum Weichkneten)
- ☐ **12** Kirschen (TK oder

Überziehe die Torte mit der Kuvertüre und lasse die Kuvertüre im Kühlschrank fest werden.

SCHOKOLADEN-NOUGAT-TORTE MIT KIRSCHEN



DEKORATION

Schlage die Nougatsahne mit San Apart steif. Fülle sie in einen Spritzbeutel mit einer großen Sterntülle und spritze Tuffs auf die Torte. Dekoriere sie mit den Kirschen.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

frisch)