

**Rüdiger G. Behrens**

Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

## *Nougattorte*

Zutaten:

200 g Butter

1 Päckchen Citro-back

200 g Zucker

4 Eier

1 Eiweiß

200 g Mehl

2 TL Backpulver

Für die Creme:

50 g Speisestärke

1 Eigelb

½ l Milch

50 g Zucker

125 g Butter

2 Päckchen Nuß-Nougat

Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten zu einem feinen Rührteig verarbeiten. In einer nur am Boden gefetteten Springform (26 cm Durchmesser) im Ofen bei 200 Grad in jeweils 10 bis 12 Minuten nacheinander 5 Tortenböden goldgelb backen, auf einem Gitter erkalten lassen.

Eine Platte mit einer halben Packung erwärmter Nougatmasse bestreichen, kalt stellen. Inzwischen für die Creme Speisestärke und Eigelb in genügend kalter Milch verrühren, restliche Milch mit Zucker aufkochen, Speisestärke unter Rühren eingießen und alles kurz aufkochen.

Die restliche Nougatmasse unterrühren, abkühlen lassen. Butter nach und nach unterrühren und die Creme schaumig schlagen. Die Platten mit Creme bestreichen und zu einer Torte zusammensetzen.

Die Torte vor dem Verzehr unbedingt einige Stunden kalt stellen und erst kurz vor dem Servieren das Tortenfoto oben auf legen.