Erdbeer-Nougat-Torte

Zutaten für 12 Stück Torte

Für den Biskuitteig

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

Für die Creme

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

Für den Belag

- 800 g Erdbeeren

Arbeitszeit:	ca. 40 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 40 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 80 Minuten

Zuerst bäckst du den Biskuitteig

1. Schlage das Eiweiß steif, füge den Zucker hinzu und mixe es weiter.
2. Mixe als nächstes das Eigelb unter.
3. Verrühre nun das Mehl, das Puddingpulver und das Backpulver in einer Schüssel und hebe es unter die Eimasse.
4. Gib den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform und backe ihn bei 180°C Ober- und Unterhitze für etwa 30 Minuten. Prüfe mit der Stäbchenprobe, ob der Teig

durchgebacken ist.

Widme dich nun der Schoko-Nougat-Creme

5. Bereite aus dem Puddingpulver, der Milch und dem Zucker einen Pudding nach Packungsanleitung zu und lasse ihn anschließend erkalten.
6. Rühre die Butter schaumig und ziehe den Pudding esslöffelweise unter.
7. Schmelze die Nougatmasse und Blockschokolade in einem Topf und füge sie zum Pudding.

Torte zusammenstellen

8. Schneide den Biskuitboden einmal quer in der Mitte durch. Dabei kann dir ein Tortenschneideset helfen.
9. Lege um den ersten Tortenboden einen Tortenring und streiche ihn dünn mit der Nougatcreme ein.
10. Verteile die gewaschenen und halbierten Erdbeeren darauf.
11. Bedecke die Erdbeeren nun mit Nougatcreme.
12. Lege den 2. Boden auf die Nougatmasse und bestreiche diesen erneut mit der restlichen Creme.
13. Stelle deine Torte kalt.

Torte verzieren

14. Verziere die restlichen Erdbeeren mit geschmolzener Kuvertüre in kleine Marienkäfer und dekoriere deine Torte damit. Du kannst die Torte auch einen Tag im Voraus backen, dann empfehlen wir dir aber, sie erst kurz vor dem Verzehr zu verzieren.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.