



# Nugat-Tiramisu-Torte

## Zutaten

für die Nugat-Ganache:

600 ml Schlagsahne

400 g Nugatrohmase

100 g Zartbitterschokolade

für den Biskuit:

6 Eier Größe M

Prise Salz

180 g Zucker

120 g Mehl

60 g gemahlene Haselnüsse

Prise Backpulver

für das Topping:

50 ml Espresso

200 ml Schlagsahne

2 EL Backkakao

100 g Nugatrohmase

2 EL Haselnüsse ganz

2 EL Haselnüsse gemahlen



## Zubereitung

Am Vortag die Ganache vorbereiten:  
Sahne aufkochen, über Nougatrohmase  
und Zartbitterschokolade gießen.

10 Minuten stehen lassen, verrühren,  
mit Frischhaltefolie abdecken. Zuerst bei Zimmertemperatur,  
dann über Nacht im Kühlschrank auskühlen lassen.

Für den Biskuit Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.  
Eier trennen, Eiweiß mit Salz steif schlagen. Eigelb und Zucker  
nach und nach einrühren, bis eine fluffige Masse entsteht.  
Mehl, Nüsse und Backpulver mischen und kurz unterheben.

Teig auf zwei Springformen mit je 20 cm Ø verteilen und  
ca. 30 Minuten backen.

Böden vollständig auskühlen lassen und jeweils einmal halbieren.

Espresso aufkochen. Ganache mit Handrührgerät oder  
Küchenmaschine steif schlagen.

Ersten Boden mit Espresso tränken, 1/3 Creme aufstreichen.  
Weitere Böden ebenso schichten, mit letztem Boden abschließen.

Tortenring eng anlegen und Torte ca. 2 Stunden kühlen.

Für das Topping die Schlagsahne steif schlagen, in Spritzbeutel  
mit Lochtülle füllen. Tortenring entfernen, Sahnetuffs aufspritzen.

Mit Kakao bestäuben, Nugatstückchen sowie  
gemahlene und ganzen Haselnüssen garnieren.

Kühl servieren.

