

Steirische Nougat-Cremetorte



Nachspeise
Rezeptart



90 Minuten
Zubereitung



mittel
Schwierigkeit

Wartezeit: 8 Stunden



Zutaten für 8-12 Portionen

Für den Tortenboden (28 cm Ø):
3 Eier

150 g Kristallzucker

1 Pkg. Vanillezucker

125 g zerlassene Butter

150 g glattes Mehl

50 g Stärkemehl

40 ml Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Für die Creme:

50 g Steirische Kürbiskerne

50 g Kristallzucker

5 Blatt Gelatine

1 ganzes Ei

1 Dotter

50 g Staubzucker

100 g Nougat

¼ l Joghurt

¼ l Schlagobers

¼ l Schlagobers zum Verzieren

Zubereitung

Die Tortenform vorbereiten (Boden mit Backpapier auslegen, Ränder be fetten und bemehlen) und den Backofen auf 100°C vorheizen. Die Kürbiskerne mit Zucker in einer Pfanne karamellisieren, auf ein Backpapier streichen im Backofen trocknen und anschließend auskühlen lassen.

Das Mehl mit Maizena versieben, die Eidotter vom Eiklar trennen. Das Eiklar zu steifen Schnee schlagen, den Kristallzucker einschlagen und die Dotter nach und nach dazugeben. Die zerlassene Butter und das Kernöl langsam einrühren und das Maizena-Mehl-Gemisch unterheben. Teig in die vorbereitete Tortenform geben und bei 180°C ca. 25 Minuten lang backen.

In der Zwischenzeit die karamellisierten Kürbiskerne fein reiben, Nougat schmelzen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Während der Abkühlzeit des Tortenbodens Ei, Dotter und Zucker über Wasserdampf cremig schlagen, ausgedrückte Gelatine zugeben und in der warmen Masse auflösen. Danach geschmolzenes Nougat, Joghurt und 2/3 der geriebenen, karamellisierten Kürbiskerne zugeben. ¼ l Obers steif schlagen, zur Kürbiskern-Nougat-Masse geben und auf den abgekühlten Tortenboden streichen. Torte 8 Stunden kalt stellen, anschließend mit Schlagobers bestreichen und den restlichen karamellisierten Kürbiskernen verzieren.

Rezept von Dipl.-Päd. Maria Koller / Foto: Stefan Kristoferitsch