

## 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**