





# Nougat-Schoko-Sahne-Törtchen

etwa 8 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Min.

**Teig:**

200 g Dr. Oetker Nuss-Nougat  
1 Backm. Dr. Oetker Schoko-  
Sahne-Schnitte  
100 g Schlagsahne  
2 Eier (Größe M)

**Belag:**

300 g kalte Schlagsahne  
2 EL Baileys®

## 1 Vorbereiten:

Nougat in etwa 1 cm kleine Würfel schneiden. Backform (liegt der Backm. bei) nach Anleitung (auf der Backform) aufstellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 170°C**  
**Heißluft: etwa 150°C**

## 2 Teig:

Mischung für den Boden (liegt der Backm. bei) in eine Rührschüssel geben. Sahne und Eier zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster und dann 3 Min. auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verrühren. Teig in die Form geben und glatt streichen. 150 g (etwa 3/4) der Nougatwürfel darauf verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 30 Min.**

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

## 3 Belag:

Seiten der Form aufklappen und in etwa 8 Stücke schneiden. Sahne in einen Rührbecher geben. Mischung für den Belag (liegt der Backm. bei) und Likör zufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe steif schlagen. Creme in einen Einwegspritzbeutel oder Gefrierbeutel geben, eine Ecke abschneiden und auf die Kuchenstücke verteilen. Übrige Nougatwürfel auf der Creme verteilen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

## 4 Verzieren:

Kurz vor dem Servieren Schokostückchen (liegen der Backm. bei) aufstreuen.