Nougat-Schoko-Sahne-Törtchen

Leckere Likör-Sahnecreme auf lockerem Schoko-Nougat-Teig

etwa 8 Stück | etwas Übung erforderlich | bis 40 Minuten

Zutaten:

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

Topping:
300 g kalte Schlagsahne
2 EL Baileys®

Wie backe ich leckere Nougat Törtchen mit Schokolade?:

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 dannn 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.

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Topping:

Rand mit einem Tafelmesser lösen, 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.

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)