

## **EINKAUFLISTE**

Für die Masse:

- ♥ 250 g Butter oder Margarine
  - ♥ 7 Eier
  - ♥ 300 g Staubzucker
  - ♥ 125 ml Eierlikör
- ♥ 250 ml Schlagobers ( Sahne )
  - ♥ 300 g glattes Mehl
- ♥ 150 g gemahlene Haselnüsse oder Walnüsse
  - ♥ 1 Päckchen Backpulver

Für die Cremen:

- ♥ 500 ml Schlagobers (Sahne)
- ♥ 1 Päckchen Quimiq natur
- ♥ 1 Päckchen Quimiq Vanille
- ♥ 150 bis 300 g Nougat, Menge nach Geschmack
  - ♥ Etwas Staubzucker
- ♥ Zum Aromatisieren passender Likör
  - ♥ Sirup oder Aroma

## **ZUBEREITUNG Masse**

250 g Butter -ich nehme Margarine  
mit 300 g Staubzucker und  
7 Eidottern sehr gut schaumig rühren, ich lasse die Maschine 10 min laufen,  
dann 125 ml Eierlikör dazu  
und zügig  
300 g Mehl versiebt mit 1 Päckchen Backpulver  
und 150 g gemahlene Nüsse einrühren ( ich nehme Haselnüsse )  
7 Eiklar steif schlagen  
250 ml Schlagobers leicht anschlagen  
beides zusammen unter die Nussmasse heben

in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Tortenform geben, glattstreichen.  
bei 170 Grad Ober und Unterhitze circa 50 min backen  
Stäbchenprobe machen !

Mann sollte sie dann einen Tag ruhen lassen.

## **ZUBEREITUNG Cremen:**

Nougatcreme:

1 Päckchen Quimiq natur glattrühren  
150 bis 300 g erweichtes Nougat, Menge nach Geschmack nehmen,  
etwas Nougat oder Haselnusssirup,  
Likör oder Aroma dazumengen.  
Zucker nur wer mag ,Nougat ist sowieso süß  
dann noch 250 ml geschlagenes Obers ( Sahne) unterheben

Vanillecreme:

1Päckchen Quimiq Vanille mit wenig Staubzucker glattrühren

etwas Vanillesirup, Likör oder Aroma dazumengen  
noch 250 ml geschlagenes Obers ( Sahne ) unterheben

### **ZUSAMMENSETZEN**

Tortenboden 3 x durchschneiden

Ersten Boden in einen Tortenring spannen.

Ein Drittel der Nougatcreme drauf verteilen und darauf ein Drittel der Vanillecreme,  
vorsichtig verteilen damit sich die beiden Cremen nicht zu sehr vermischen:

Nächsten Tortenboden, wieder beide Cremen  
und noch einmal dasselbe.

Über Nacht in den Kühlschrank

Am nächsten Tag vorsichtig den Tortenring lösen und nach Belieben verzieren