



## Bunte Nougat-Torte "Osterüberraschung"

---

Leckere Nougat-Torte mit einer hübschen Oster-Deko.

### Zutaten:

---

Für den Biskuit:

5 Eier  
2 Eigelb  
150g Zucker  
1 Teelöffel abgeriebene Zitronenschale  
1 Teelöffel Backpulver  
150g Mehl  
30g Stärke  
90g Butter

Für die Füllung:

1 Päckchen Vanillepuddingpulver  
500ml Milch  
50g Zucker  
100g Sauerkirsch-Gelee oder Marmelade  
100g Nussnougat  
250g weiche Butter

Für die Deko:

6 Nougateier  
12 Zuckereier  
10g Haselnuss-Plättchen (gehobelte Haselnüsse)  
20g Borken-Schokolade

### Zubereitung

---

Ofen auf 175 Grad (Umluft 150 Grad) vorheizen. Eine 26cm Backform mit Backpapier auslegen.

Butter schmelzen und abkühlen.

Eier, Eigelb, Zitronenschale und Zucker für 5 Minuten mit dem Mixer cremig schlagen. Backpulver, Mehl und Stärke mischen, auf den Teig geben und unterziehen. Zum Schluß die abgekühlte Butter unterziehen.

Teig in die Form füllen, glatt streichen und im Backofen auf mittlerer Schiene für 35 bis 40 Minuten backen. Den fertigen Biskuit-Boden herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

Puddingpulver mit etwas Milch verrühren. Restliche Milch mit Zucker aufkochen. Aufgelöstes Puddingpulver zugeben, aufkochen und im Wasserbad auskühlen lassen.

Biskuit in zwei Böden schneiden. unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit dem Kirschegelee bestreichen.



Nougat in einer Metallschüssel im heißen Wasserbad schmelzen. Butter unter den geschmolzenen Nougat rühren und schaumig schlagen. Zum Schluß den Pudding löffelweise unter den Nougat rühren.

Ein Drittel der Nougat-Creme auf den unteren Boden streichen, oberen Boden auflegen und andrücken. etwa 150g der Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und mit dem Rest den kompletten Kuchen bestreichen.

Mit dem Rest der Creme rundherum 12 Tuffs und andere Verzierungen auf den Kuchen spritzen. Jeden Tuff mit einem bunten Zucker-Ei krönen. Mit Nougat-Eiern, Borkenschokolade und Haselnussplättchen verzieren.