Nougattorte

nach einem Rezept aus „Menü - das große moderne Kochlexikon“, Band 7

Zutaten:

1	3er	Schokoladenbiskuitboden (Wiener Boden dunkel)
200	g	dunkler Nuss-Nougat
0,75	l	(Schlag-)Sahne

Zum Garnieren:

12	St.	wahlweise Nougatpralinen, Ferrero Rocher, Giotto o.ä.
		Raspelschokolade, Pastazienhack, Haselnusshack oder -krokant o.ä.

Zubereitung:

Nougat im Wasserbad weich werden und anschließend abkühlen lassen.

Sahne in einer Schüssel steif schlagen, **Nougat** einrühren.

Böden mit der Nougatsahne bestreichen und zur Torte zusammensetzen.

Mit der restlichen Nougatsahne Tortenrand und -oberfläche bestreichen.

Garnieren nach Gusto

Klingt nach schwerer Kost, ist es aber nicht.

Guten Appetit!