
Eierlikör-Nuss-Nougattorte

Zutaten:

1 Nussbiskuitboden aus
6 Eiern

Für die erste Füllung:

Vanillepudding aus 350 ml
Milch

200 g Sahne steifgeschla-
gen

120 ml Eierlikör

30 g Sofortgelatine

Für die zweite Füllung:

300 g Sahne steifgeschla-
gen

125 g Nussnougat (flüssig)

Für den Belag:

100 ml Eierlikör

1 EL Sofortgelatine

150 g Sahne steifgeschla-
gen mit 1 P. Sahnesteif

Biskuit zweimal waagrecht durchschnei-
den. Den unteren Teil auf eine Tortenplatte
legen und mit einem Tortenrand und Rand-
folie umstellen.

Für die erste Füllung den Pudding mit Eier-
likör und Gelatine gut verrühren. Sahne
unterheben.

Für die zweite Füllung Sahne und Nougat
verrühren.

Die Hälfte der Eierlikörcreme auf dem Tor-
tenboden verstreichen und mit dem middle-
ren Teil des Biskuits abdecken.

Den Boden mit Himbeergelee bestreichen
und die Nougatcreme einfüllen und glatt-
steichen. Mit dem Deckel abdecken. Die
restliche Eierlikör darauf geben und glatt
abziehen.

Eierlikör für den Belag mit Gelatine verrüh-
ren und auf die Torte gießen und gleichmä-
ßig verlaufen lassen.

Die Torte 3-4 Stunden kühlen.

Zum Fertigstellen:

3-4 EL Himbeergelee

Schokoeier, Schokospäne

Den Tortenrand und die Folie abnehmen, evtl. den Rand etwas glätten. Die Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und die Torte mit Sahne, Schokospänen und Schokoeiern dekorieren.

