



NOUGAT-ZIMT-SAHNETORTE

Zutaten:

1 Lieken Urkorn Feiner Biskuitboden

Belag: 50 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre, 175 g Dr. Oetker Nuss-Nougat, 1 TL gemahlener Zimt, 600 g kalte Schlagsahne, 3 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix (je 15 g),

3 EL Dr. Oetker Schoko-Flocken

Zum Verzieren: 1 Dr. Oetker Marzipan-Decke, etwa 25 g Dr. Oetker Nuss-Nougat

Zubereitung:

1. Vorbereiten: Für den Belag Kuvertüre grob zerkleinern und nach Packungsanleitung schmelzen.

Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und mit der Kuvertüre bestreichen. Kuvertüre fest werden lassen.

2. Belag: Nougat in Stücke schneiden, im Wasserbad nach Packungsanleitung schmelzen und mit dem Zimt verrühren. Sahne mit Gelatine fix nach Packungsanleitung steif schlagen. 2 EL der Sahne zu dem noch flüssigen Nougat

geben und gut verrühren. Anschließend zu der restlichen Sahne geben und unterrühren. Schoko-Flocken

unterheben. Die Creme auf dem Kuchen kuppelartig verstreichen. Die Torte mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

3. Verzieren: Torte mit der Marzipan-Decke nach Packungsanleitung einkleiden, überstehendes Marzipan



abschneiden. Aus dem restlichen Marzipan Tannenbäume (etwa 5,5 cm) ausstechen. Nougat nach Packungsanleitung schmelzen und auf die Tannenbäume sprenkeln. Tannenbäume auf die Torte legen. Tipp: Nach Belieben die Sterne mit Puderzucker bestreuen.

