

Zutaten für 1 Boden (ihr bereitet diesen

2 Mal zu):

6 Eier, getrennt
240 g Mehl
240 g Zucker
1 Msp Vanillepulver oder 1 Pkg
Vanillezucker
1,5 geh. EL Kakao
2,5 gestr. TL Backpulver
90 ml warmes Wasser
90 ml Sonnenblumenöl

Für die Creme:

900 ml Milch
150 g Zucker
3 Pkg. Puddingpulver mit
Haselnussgeschmack oder Schoko-
Puddingpulver (=120 g)
70 g klein gehackte Zartbitterschokolade
250 g Margarine oder Butter auf
Zimmertemp.
2 geh. EL Nutella oder einen anderen
Nuss-Nougataufstrich (=ca. 70 g)



Für die Deko:

Süßigkeiten wie Rocher, Giotto, Kinder
Bueno, Mikado, Mini-Soft Cake, Mini-
Marshmallows, Mini-Oreos, Schoko-
Kügelchen zum Streuen, Schoko-
Zebraröllchen;

Zubereitung Biskuitböden:

- 1) Heizt den Backofen auf 175 Grad O/U Hitze vor und schlägt das Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee.
- 2) Schlägt die Eigelbe mit dem Zucker so lange schaumig, bis eine hellgelbe Masse entstanden ist. Danach lasst ihr unter Rühren das Wasser und Öl einrinnen.
- 3) Vermischt Mehl, Backpulver und Kakao miteinander und siebt sie über den Teig. Hebt alles mit einem Schneebesen vorsichtig unter, zum Schluss auch den Eischnee.
- 5) Gebt den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backofenblech, backt ihn bei 175 Grad O/U Hitze ca. 20-25 min.
- 6) Testet mit einem Zahnstocher, ob der Teig durch ist. Nehmt ihn aus dem Backblech heraus, zieht das Backpapier ab und lasst ihn vollständig auskühlen.
- 7) Danach bereitet ihr diesen Boden nochmals mit den gleichen Mengenangaben zu, ihr braucht also für diese Torte insgesamt 12 Eier. Falls ihr sie lieber ein paar Tage später fertigstellen wollt, umwickelt die gebackenen Böden sorgfältig mit Frischhaltefolie und friert sie ein. Am Tag, an dem sie gebraucht werden, lasst ihr sie auftauen und könnt sie weiterverwenden.



Zubereitung Creme:

8) Nehmt die Butter/Margarine aus dem Kühlschrank, damit sie Zimmertemp. annehmen kann. In einer Schüssel vermischt ihr das Puddingpulver mit dem Zucker und fügt unter ständigem Rühren ca. 200 ml von der gesamten Milch hinzu. Rührt um, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind.

9) Die restliche Milch gebt ihr in einen Topf und kocht sie auf. Rührt die Puddingmischung in die heiße Milch ein. Dabei rührt ihr ohne Pause, am besten mit einem Schneebesen. Wenn die Masse langsam fester wird, schaltet ihr den Herd aus und rührt weiter, bis der Pudding eine Konsistenz hat wie im Video.

10) Nehmt ihn von der Kochstelle und fügt sofort die gehackte Schokolade hinzu. Füllt den Pudding am besten in einen flachen Behälter um, damit er schneller auskühlt und bedeckt ihn so mit Frischhaltefolie, dass diese ihn an der Oberfläche berührt. Lasst ihn bei Zimmertemp. vollständig auskühlen.

Fertigstellung Böden und Creme:

11) Mixt die zimmerwarme Butter/Margarine cremig. Rührt die Nutella ein und schließlich den ausgekühlten Pudding. Dieser kommt portionsweise zur Butter dazu und wird so lange wie nur möglich gerührt. So bekommt ihr am Ende eine glänzende, seidige Creme. Füllt diese in einen Spritzbeutel mit Loch- oder Sternaufsatz um.

12) Bereitet auf einem Blatt der Größe A3 eine Schablone vom Buchstaben eurer Wahl vor. In meinem Fall war das ein E. Legt die Schablone auf jeden der 2 ausgekühlten Böden, fahrt sie mit einem Messer nach und entfernt schließlich die überschüssigen Teile des Biskuitbodens. Die Reste friert ihr am besten ein und verwendet sie dann bei Bedarf z.B für verschiedene Desserts (Ideen, siehe unten).

13) Legt das erste E auf eine Tortenplatte und setzt darauf dicht nebeneinander Tupfen von der Creme. Es folgt das 2. E und darauf wieder eine Schicht Creme-Tupfen.

14) Nun wird nach Lust und Laune dekoriert. Ich habe, passend zum Nougat bzw. Haselnussgeschmack, verschiedene Produkte aus Schokolade und Nüssen verwendet und sie dicht nebeneinander angeordnet. Nach dem Dekorieren, sollte die Torte für 2-3 Stunden in den Kühlschrank wandern und kann danach serviert werden.

Sastojci za 1 biskvit (pripremite ga 2 puta):

6 jaja, podijeljena na žumanjke i bjelanjke
240 g brašna
240 g šećera
na vrh noža vanilije u prahu ili 1 pak. vanilin šećera
1,5 vrhom pune kašike kakaa
2,5 vrhom ravne kašičice praška za pecivo
90 ml tople vode
90 ml suncokretovog ulja

Za kremu:

900 ml mlijeka
150 g šećera
3 pak. pudinga sa ukusom lješnjaka ili čokolade
(=120 g)
70 g tamne čokolade, nasjeckane na komadiće
250 g margarina ili maslaca na sobnoj temp.
2 vrhom pune kašike Nutelle ili drugog namaza od
lješnjaka (=ca. 70 g)



Za dekoraciju:

Slatkiši kao Rocher, Giotto,
Kinder Bueno, Mikado, Tops,
Marshmallows, Mini-Oreo i
čokoladne kuglice i zebraste
rolnice;

Priprema biskvita:

- 1) Zagrijte rernu na 175 stepeni gornji/donji grijači. Bjelanjke sa trunčićem soli izmiksajte u čvrsti snijeg.
- 2) Žumanjke skupa sa šećerom i vanilijom kremasto umutite dok ne dobijete smjesu svjetlo žute boje. Potom postepeno ulijevajte vodu i ulje.
- 3) Pomiješajte brašno sa kakaom i praškom za pecivo i prosijte ih u neoliko tura preko smjese od jaja. Laganim pokretima sve pomiješajte i na kraju umiješajte i snijeg od bjelanjaka.
- 5) Tijesto saspite u veliki pleh od rene, obložen pek papirom, i pecite biskvit na 175 stepeni ca. 20-25 min.
- 6) Provjerite čačkalicom da li je gotov pa ga izvadite iz rene. Skinite korišteni pek papir i ostavite ga da se ohladi.
- 7) Zatim na isti način i sa istim sastojcima pripremite još jedan ovakav biskvit. Znači biće vam potrebno ukupno 12 jaja. U slučaju da biste tortu radije punili nekoliko dana kasnije, spakujte biskvite u prozirnu foliju pa i zamrzните. Kad vam zatrebaju, ostavite ih na sobnoj temp. da se odmrznu i nastavite pripremom.



TORTA U OBLIKU SLOVA – ALFABET TORTA – NUGAT TORTA

Krema:

8) Margarin ili maslac izvadite iz frižidera kako bi omekšao i dobio idealnu temperaturu. U jednoj zdjeli pomiješajte puding sa šećerom pa dodajte otprilike 200 ml od ukupne količine mlijeka. Miješajte dok ne razbijete sve grudvice.

9) Preostalo mlijeko zagrijte na šporetu. Mješavinu pudinga i šećera umiješajte u vrelo mlijeko i skuhaite gusti puding.

10) Puding maknite sa vatre i odmah umiješajte nasjeckanu čokoladu. Saspite ga u plosnatu posudu kako bi se brže ohladio i prekriti ga prozirnolom folijom tako da ga ona dodiruje na površini. Ostavite puding na sobnoj temp. da se potpuno ohladi.

Završni koraci:

11) Margarin kremasto umutite pa mu dodajte Nutellu. Zatim umiješajte komad po komad od ohlađenog pudinga. U ovaj korak uložite dosta vremena jer ćete samo tako na kraju imati kremu sa divnim sjajem i savršenom konzistencijom. Gotovu kremu prebacite u špric kesicu sa rupičastim ili zvjezdastim nastavkom.

12) Na papirnom listu veličine A3 nacrtajte šablon sa slovom po vašoj želji. U mom slučaju je to bilo slovo E. Šablon stavite na svaki od 2 biskvita, nožem oprezno iskružite pa odstranite ostatke biskvita. Ostatke najbolje zamrznete pa ih po potrebi koriste naprimjer za pripremu raznih deserta i poslastica (postavila sam linkove do recepata).

13) Prvi sloj slova E stavite na platu za torte. Pomoću špric kesice pravite tufnice gusto jedna pored druge po cijelom biskvitu. Na taj sloj stavite drugi biskvit pa još jedan sloj tufnica.

13) Sad slijedi dekorisanje. Ja sam koristila proizvode sa čokoladom i lješnjacima kako bi se uklapali u kremu i biskvit. Sve te slatkiše poredajte gusto jedan pored drugog jer ćete tako dobiti najljepši efekat. Potom tortu stavite na hlađenje na 2-3 sata pa je poslužite.