

Rüdiger G. Behrens
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Schichttorte

Zutaten.

250 g Margarine
1 Päckchen Citro-back
250 g Zucker
6 Eier
300 g Mehl
3 TL Backpulver
100 g Nuß-Nougat
50 g Mehl
1 Päckchen Rum-back

Zum Verzieren

2 Päckchen dunkle Kuchenglasur

Zubereitung:

Margarine, Citro-back, Zucker, Eier und das Gemisch aus Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben und alles miteinander verrühren.

Danach die Teigmenge teilen, erwärmte Nougatmasse, Mehl und Rum-back verrühren und die Hälfte der Teigmasse unterarbeiten. In eine gut gefettete Springform (26 cm Durchmesser), 2 EL des dunklen Teiges verteilen und im Backofen bei 250 °C ca. 5 bis 10 Minuten backen. Danach 2 EL des hellen Teiges darauf streichen und backen. Abwechselnd dunklen und hellen Teig backen, Torte erkalten lassen, Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und über die Torte ziehen.

Torte in Frischhaltefolie verpacken und am besten mindestens eine Woche im Kalten ruhen lassen.