

Rezept

Schoko-Nougat-Torte – Number Cake

Ein Rezept von Schoko-Nougat-Torte – Number Cake, am 15.12.2025

Zutaten

Für den Rührteig:

300 g	zimmerwarme Butter	300 g	Zucker
	Salz	6	Eier (M)
450 g	Mehl	30 g	Kakaopulver
1 Pck.	Backpulver	200 ml	Milch
1 Pck.	Schokoladenpuddingpulver		

Für die Buttercreme:

250 g	Butter	250 g	Puderzucker
3 EL	Haselnuss-Nougat-Creme		

Dekorationsvorschlag:

gemischte Beeren (z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren)

Rezeptinfos

Portionsgröße 18 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 494 kcal, 29 g F, 6 g EW, 51 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° Grad (Umluft) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Butter mit Zucker und 1 Prise Salz in 8 Min. cremig aufschlagen. Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Kakao und Backpulver mischen. Die Milch mit dem Puddingpulver verquirlen.
2. Mehl- und Milchmischung abwechselnd vorsichtig unter den Teig rühren. Den Teig zu gleichen Teilen auf die Backbleche geben und sehr gleichmäßig verstreichen. Zusammen im vorgeheizten Ofen 15-20 Min. backen. Die fertigen Tortenböden auf Kuchenrosten auskühlen lassen und aus der Form stürzen
3. Butter mit Puderzucker in 8 Min. cremig aufschlagen. Nuss-Nougat-Creme nach und nach unterrühren. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.
4. Beeren verlesen, putzen, kurz abbrausen und abtropfen lassen.

5. Backpapier vorsichtig von den Tortenböden abziehen. Aus den Böden mittels Schablone die gewünschte(n) Zahl(en) je 2-mal ausschneiden. Den ersten Boden (jeder Zahl) auf eine Platte geben und Cremetupfen aufspritzen. Den zweiten Boden vorsichtig auflegen und die restliche Creme in Tupfen darauf verteilen. Die Beeren auf den Tupfen drapieren und die Torte 30 Min. kühl stellen.