Nuss-Nougat-Torte mit Heidelbeeren



Frucht und Schoko

Erneut eine Torte, deren Zubereitung der Kühlschrank übernimmt.

Bereiten Sie den Tortenboden nach dem Grundrezept zu.

Auf den Tortenboden in der Backform kommen die frischen Heidelbeeren.

In die Joghurt-Masse mit der Gelatine kommt ein ganzes Glas Nuss-Nougat-Creme.

Und mit Schokoladenstreuseln auf der fertigen Torte wird der ganze Schokoladen-Geschmack noch abgerundet.

Nuss-Nougat-Torte mit Heidelbeeren



1. August 2021
von Thobie
Kategorie Torte
Zubereitungszeit
10 Minuten
Wartezeit
12 Stunden
Gesamtzeit
10 Minuten



Zutaten

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 500 g Heidelbeeren (1 Schale)
- 1 l Natur-Joghurt (2 Becher à 500 ml)
- 12 Blatt Gelatine
- 1 Glas Nuss-Nougat-Creme (400 g)

Anleitung

1. Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.
2. Heidelbeeren auf dem Tortenboden verteilen.
3. Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen. Gelatine ausdrücken.
4. Etwas Joghurt in einem kleinen Topf erhitzen. Gelatine im Joghurt unter Rühren mit dem Schneebesen schmelzen.
5. Restlichen Joghurt dazugeben und ebenfalls gut verrühren.
6. Nuss-Nougat-Creme dazugeben und auch gut verrühren.
7. Joghurt-Masse auf den Heidelbeeren verteilen.
8. Backform über Nacht in den Kühlschrank geben.
9. Schokoladenstreusel auf der Torte verteilen.
10. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Gelatine,
Heidelbeeren,
Joghurt,
Nuss-Nougat-Creme

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/08/01/nuss-nougat-torte-mit-heidelbeeren/