

Französische Nusstorte „Le Succès“

- **Küche:** Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Mittel
- **Portionen:** 12-14
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '12-14', 'yield' : " });
```

Eine leckere doppellagige einfache französische Nusstorte bestehend aus einem Nussboden ganz ohne Mehl. Die Füllung besteht aus einer leichten, schaumigen Buttercremefüllung mit karamellisierten Haselnüssen und Mandeln. Als Topping werden ebenfalls selbst karamellierte Nüsse verwendet. Egal ob sie einen Nusskuchen oder eine einfache Nusstorte backen möchten. Der Karamell ist im Grunde einfach in der Herstellung, hat aber seine Tücken.

Zutaten

- 4 Eiweiß mit 1 Prise Salz steif geschlagen
- 2 Eiweiß mit 1 Prise Salz steif geschlagen
- 400 g Zucker
- 75 g gemahlene Mandeln
- 75 g gemahlene Haselnüsse
- 125 g Haselnusskerne ohne Haut
- 180 g weiche Butter
- 125 ml Wasser
- Puderzucker zum Bestäuben

Das A & O beim Nusskuchen karamellisieren

Karamellisieren ist ein Vorgang, den man nicht jeden Tag macht. Daher kann dabei auch viel mehr schiefgehen, als man denkt, daher sollten Sie folgende Hinweise unbedingt beherzigen.

Grundsätzlich sollte die Temperatur der Herdplatte niemals auf maximaler Stufe eingestellt sein. Es verkürzt einfach die Reaktionszeit beim Karamellisieren für den Nusskuchen zu sehr.

Eine goldbraune Färbung der Masse ist okay, alles anderes, was vom Farbspektrum her ins dunkelbraun/schwarz abfällt, hingegen nicht. In diesem Stadium besteht die Gefahr, dass die Süße in Bitterkeit umschlägt.

Die gleichzeitige Hinzugabe von Butter zum Zucker erleichtert das karamellisieren ungemein, da die Butter ihnen mehr Handlungsspielraum lässt zum Reagieren und um punktgenau den Herd abzuschalten.

Beim Ablöschen von Karamell mit Flüssigkeit sollte diese heiß sein. Dadurch verringern sich Zuckerkristalle, die sich bei diesem Vorgang üblicherweise bilden.

Verbrühungs- sowie Verbrennungsgefahr besteht beim Ablöschen von Karamell immer! Die Masse kann gerne mal 180 Grad Celsius erreichen und reagiert dementsprechend mit Flüssigkeit und einer heißen Dampf Wolke. Darüber hinaus ist die Masse klebrig und bei Hautkontakt bekommt man sie schwerlich entfernt, Zeit genug um massive Schäden an der Haut zu verursachen.

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 175 ° C vorheizen, mit Umluft genügen 150 ° C. Das flache Backblech mit Backpapier auslegen.

Schritt2

Die gemahlten Mandeln und Haselnüsse in einer Stielpfanne ohne Fett goldbraun rösten.

Schritt3

Der Boden

125 g Zucker mit 3 EL Wasser goldgelb karamellisieren, die Nüsse dazu geben und ca. 1 Minute mit dem Karamell verrühren. Auf Backpapier auskühlen lassen, danach grob stoßen oder mit dem Stabmixer zerkleinern.

Schritt4

4 Eiweiß mit 175 g von dem Zucker steif schlagen, die gerösteten Nüsse vorsichtig unterheben, etwas für die Garnitur zurück lassen.

Schritt5

In einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Lochtülle füllen und auf dem flachen Backblech zwei gleichgroße Böden mit ca. 21 cm Durchmesser spritzen. Auf der mittleren Schiene ca. 18 Minuten backen und auskühlen lassen.

Schritt6

Die Füllung

100 g Zucker und 4 EL Wasser ca. 5 Minuten zu einem Karamellsirup einkochen, die Karamellnüsse dazu geben, etwas abkühlen lassen.

Schritt7

Die Butter hell cremig schlagen, 2 Eiweiß mit 1 EL Zucker steif schlagen und den Karamell Nuss - Sirup zu einer leichten, schaumigen Füllung unterheben.

Schritt8

Den untersten Boden in eine Springform mit Ring setzen, die Füllung gleichmäßig verstreichen und den zweiten Boden drauf setzen. 2-3 Stunden kalt stellen, anziehen lassen, kurz vor dem Servieren gut mit den restlichen Nüssen und Puderzucker bestreuen.

Rezeptart: Torten **Tags:** haselnüsse, nusskuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/franzoesische-nusstorte/>