



Nuss-Nougat Torte

Zubereitung

Alle Zutaten für die Torte vermengen und in einer Backform (ausgefettet) 1 Stunde bei 180°C backen.

Die Torte nach dem Auskühlen einmal durchschneiden.

Einen Pudding nach Packungsanleitung zubereiten und Nougat darin schmelzen abkühlen lassen. Die Nüsse darunter mischen, die Torte damit füllen und mit dem Rest die Torte bestreichen nach belieben garnieren.

Dieses Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Melanie Mortenthaler.

Zutaten

- 1 Becher Sauerrahm
- 1,5 Becher Mehl
- 1 Becher Zucker
- 1/2 Becher Bona Pflanzenöl
- 3 Eier
- 1 Vanillezucker
- 1 Backpulver
- 100g gemahlene Nüsse
- 3 El Kakao Creme
- 200 g Nougat
- 1 Packung Schokopudding
- 2 El Zucker
- 400 ml Milch
- 200 g gehackte Nüsse