

**Frisch gekocht**  
**Donnerstag, 31. März 2016**



**Rezept von Eveline Wild**

### **Moderne Linzertorte**



**1 Stunde (ohne Kühlzeiten)/ aufwendig**

---

#### **Zutaten für 1 Torte mit 24 cm Durchmesser:**

Für den Nussboden: 110 g weiche Butter, 60 g Staubzucker (gesiebt), 1 TL Zimt, 1 Msp. Gewürznelke, geriebene Schale von 1 Zitrone (unbehandelt), 1 Ei, 1 Eidotter, 60 g glattes Mehl, 60 g geriebene Haselnüsse, 1/2 TL Backpulver.

Für das Ribiselgelee: 250 g roter Ribiselsaft, 50 g Zucker, 3 Blätter Gelatine.

Für die Nougatcreme: 100 g dunkles Nussnougat (geschmolzen), 3-4 Blätter Gelatine, 50 g Apfelsaft, 60 g Läuterzucker, 4 Eidotter, 300 g Schlagobers.

Zum Servieren: Schokogitter\*, frischen Ribiseln, Melisse.

#### **Zubereitung**

Für den Nussboden Butter, Staubzucker, Zimt, Gewürznelke, Zitronenschale, Ei und Eidotter schaumig rühren. Die Mehl-Nuss-Backpulver-Mischung unterheben, in einen Tortenreife füllend und im Rohr bei 170 °C Heißluft etwa 20 Minuten backen, danach auskühlen lassen. Die Torte herausnehmen, den Tortenreife reinigen und Tortenrandfolie einlegen, den Nussboden hineingeben.

Für die Nougatcreme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und mit dem Apfelsaft auflösen. Den Läuterzucker aufkochen, über die Eidotter gießen, kurz unter kräftigem Rühren auf ca. 85 °C erhitzen, danach kalt schlagen.

Die Gelatine zum Nougat schütten und kräftig glattrühren. Dann die schaumige Dottermasse und zum Schluss das geschlagene Obers unterheben. Nougatcreme auf den Nussboden gießen und tiefkühlen.

Für das Ribiselgelee die Gelatine in Wasser einweichen, gut ausdrücken und im gezuckerten Ribiselsaft auflösen. Auf die gekühlte Nougatcreme gießen und so lange kalt stellen, bis das Gelee gestockt ist.

Einige Stunden gut durchkühlen lassen, mit Schokogittern, frischen Ribiseln und Melisse servieren.

#### **\*TIPP**

Schokogitter: aus temperierter Schokolade mit einem Papierstanitzel ein Gitter auf Tortenfolie dressieren. Fest werden lassen und in Dreiecke schneiden.