

Nougat Herztorte



10-12 Portionen

Zutaten Boden

100 g Eigelbe
40 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Bio Zitronenabrieb

170 g Eiweiß
75 g Zucker

105 g Mehl
90 g [Mandeln, gerieben](#)

Füllung

350 g [Haselnussnougat hell](#)

Topping

300 g [Modelliermarzipan](#)
120 g Aprikosenmarmelade, passiert

Makronen Masse

20 g Eiweiß
75 g Puderzucker
125 g [Marzipan](#)

Fruchtspiegel

200 g Aprikosenmarmelade, passiert
Ca. 15g Wasser
1 Msp [Lebensmittelfarbe Rot](#)

Dekoration

Ca. 150 g frische Früchte und Beeren
Etwas Obstglasur für die angeschnittenen Früchte

Das Tutorial und die Zubereitungsschritte zum Rezept findest Du auf [YouTube Beate Woellstein](#)

Benötigtes Equipment

[1 Herzbackrahmen 22cm](#)

[1 kleine Backmatte 30x40 cm](#)

[Kleiner Topf](#)

[Kleiner Schneebesen](#)

[Gummischaber](#)

[Rührlöffel](#)

[2 -3 Schüsseln](#)

[Sieb](#)

Kleines Küchenmesser

Küchenmaschine

Handmixer

[Teigschaber](#)

[Kleine Winkelpalette](#)

Sägemesser

1 Blatt Backpapier 25x25cm

2 Tortenscheiben

1 Rollholz

1 Relief Rollholz

1 Gasbrenner

1 Lineal

1 kleiner Spritzbeutel

1 Lochtülle Nr. 5

1 Pinsel

Ich wünsche Euch viel Spaß beim Nachmachen & Genießen!

Eure Beate

*Rezept: Beate Wöllstein 07.02.2023, 80797 München, Adams-Lehmann-Str. 44,
www.woellsteins.de*

Das Tutorial zum Rezept findest Du auf [YouTube Beate Woellstein](#)

[Das komplette Equipment dazu findest Du in unserem Shop](#)

Kennst Du schon Beates Masterclasses? Online lernen von Zuhause und zu Jederzeit: Hier findest Du alle Kurse: [Zu den Masterclasses](#)