

Mozart-Torte

Wer Mozartkugeln mag, wird diese Torte lieben. Marzipansahne und Nougat verfeinert mit einem Pistazienboden. Das perfekte Rezept für leckere Mozart-Torte.

etwa 8 Stück



aufwändig

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 20 cm):

Backpapier

Rührteig:

100 g Dr. Oetker gehackte Pistazien
150 g weiche Butter oder Margarine
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 Eier (Größe M)
150 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Nougat-Füllung:

140 g Dr. Oetker Nuss-Nougat

Marzipansahne:

200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
6 EL Schlagsahne (etwa 65 g)
2 EL Rum
400 g kalte Schlagsahne
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

Zum Verzieren:

60 g Dr. Oetker Nuss-Nougat
etwa 4 Mozartkugeln

Wie backe ich eine Mozart-Torte?:

1 Vorbereiten:

1 EL Pistazien für die Dekoration beiseitestellen. Für den Teig Pistazien mahlen oder so fein wie möglich hacken. Backpapier in die Springform einspannen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl, Backin und gemahlene Pistazien mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 50 Min.



Springformrand lösen und entfernen. Tortenboden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Nougat-Füllung zubereiten:

Nougat im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und abkühlen lassen. Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden und den unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte legen.

4 Marzipansahne zubereiten:

Marzipan in kleine Stücke schneiden und in einen Rührbecher geben. **6 EL Sahne** sowie den Rum zufügen und mit dem Mixer (Rührstäbe) cremig rühren. Sahne mit Gelatine fix steif schlagen und die Marzipancreme unter die Sahne heben.

5 Die Hälfte des abgekühlten Nougats auf dem unteren Tortenboden verstreichen. Die Hälfte der Marzipansahne auf dem Nougat glatt streichen. Den mittleren Tortenboden auflegen, erst übrigen Nougat, dann die übrige Marzipansahne darauf glatt streichen. Den oberen Boden auflegen und leicht andrücken. Mozart-Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

6 Mozart-Torte verzieren:

Nougat im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und abkühlen lassen. Nougat auf der Torte verstreichen und mit den beiseitegestellten Pistazien bestreuen. Mozartkugeln vierteln und auf der Torte verteilen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Tortenboden kann gut vorbereitet und eingefroren werden.

