

Schoko-Nougatstamm mit Marzipanhäschen

Da hat sich das Häschen aber ein süßes Versteck gesucht - einen herrlich nussigen Stamm aus Schokolade.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Fett

Streuselteig:

125 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
15 g Dr. Oetker Kakao
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
80 g weiche Butter
1 EL Wasser

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
80 g Weizenmehl
½ TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

100 g Dr. Oetker Nuss-Nougat
400 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Tortencreme
Schoko-Sahne
100 ml warmes Wasser
100 g Doppelrahm-Frischkäse

Zum Verzieren:

etwa 150 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
grün
Puderzucker
Dr. Oetker Mini Dekorblüten
Dr. Oetker Kakao
Dr. Oetker Zuckerschrift mit
Schokoladen-Geschmack

1 Vorbereiten:

Backblech fetten, mit Backpapier belegen und einen Kreis (Ø 22 cm) aufzeichnen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Streuselteig zubereiten:

Mehl mit Backin und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten. Streusel auf dem vorgezeichneten Kreis mit Hilfe eines Löffels zu einem runden Boden (Ø 22 cm) andrücken und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

Boden mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Das erkalte Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite zu einer Randfalte knicken.

3 Biskuitteig zubereiten:

Eier und Eigelb in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf dem Backblech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 9 Min.

Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf ein Stück Backpapier stürzen und mit dem mitgebackenen Papier erkalten lassen.

4 Füllung zubereiten:

Streuselboden auf eine Tortengarnierscheibe oder Tortenplatte legen. Nougat im Wasserbad schmelzen. Sahne steif schlagen. Backpapier von der Biskuitplatte abziehen und von der längeren Seite in 5 gleich breite Streifen (etwa 7,5 cm) schneiden. Cremepulver in eine Rührschüssel geben, warmes Wasser hinzufügen und mit einem Schneebesen 1/2 Min. gut verrühren. Geschmolzenen Nougat hinzufügen und verrühren. Frischkäse hinzufügen und verrühren. Sahne unterheben. 3/4 der Tortencreme gleichmäßig auf die Platte streichen. Den ersten Biskuitstreifen aufrollen und senkrecht mittig auf den Streuselboden stellen. Die anderen Streifen jeweils am vorherigen ansetzen und so die Streifen zu einer Torte "wickeln". Evtl. überstehenden Streuselboden abschneiden. Tortenrand mit der restlichen Creme bestreichen, mit einem Teelöffel Vertiefungen eindrücken. Die Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Verzieren:

Für den Rasen 50 g Marzipan und etwas grüne Speisefarbe und etwas Puderzucker verkneten. Masse durch eine Knoblauchpresse oder durch ein Sieb drücken und mit den Blüten an die Torte legen.

- 6 **Für zwei Hasen** Marzipan mit Kakao hellbraun einfärben. Ein kleines Stückchen Kakao-Marzipan zu 2 mm kleinen Kugeln formen und für die Näschen beiseitelegen. Für die Köpfe Marzipan zu zwei etwa 5 cm langen Tropfen formen. Die Spitze jeweils gut 2 cm tief einschneiden, die Ohren etwas auseinanderdrücken und mit einem Messerrücken Ohrmuscheln eindrücken. Näschen mit Zuckerschrift an den Kopf kleben. Augen und Pupillen mit Zuckerschrift anbringen (Abb. 1). Hasenköpfe kurz vor dem Servieren auf/an die Torte legen.

