

Nougat Marzipan Mousse Torte



So wird's gemacht:

Boden: Ofen auf 160°C Umluft vorheizen. Eier aufschlagen, Zucker einrieseln lassen und weiter aufschlagen bis die Masse sehr hell ist und sich etwa verdreifacht hat. Alle trockenen Zutaten mischen und unter die Eimasse heben. Springform einfetten. Teigmasse gleichmäßig in die Springform verteilen + und im Ofen etwa 30 Minuten (26cm 40-45 min) backen, Stäbchenprobe machen, ggf. länger backen.

Für die Nougat Schicht Nougat, 50ml Sahne und Zucker in einen Topf geben und erhitzen, dabei ständig! rühren. Wenn die Masse geschmolzen ist, Eigelb unterrühren und vorsichtig erhitzen, dabei ständig rühren. Gelatineblatt einweichen, ausdrücken und in die Masse rühren. Masse abkühlen lassen. Noch einmal umrühren. Sahne steif schlagen, Mascarpone unterrühren und zum Schluss die Eigelb-Milch-Masse unterrühren.

Für die Marzipan Schicht Marzipan gezupft oder klein geschnitten, 100ml Sahne und Zucker in einen Topf geben und erhitzen, dabei ständig! rühren. Masse pürieren, Bittermandel hinzugeben. Wenn die Masse gut vermengt ist, Eigelb unterrühren und vorsichtig erhitzen, dabei ständig rühren. Gelatineblatt einweichen, ausdrücken und in die Masse rühren. Masse abkühlen lassen. Noch einmal umrühren. Sahne steif schlagen, Mascarpone unterrühren und zum Schluss die Eigelb-Milch-Masse unterrühren.

Boden in zwei oder drei Teile teilen. Teig auf einen Teller legen, Springformrand um den Teig legen, fest ziehen, Nougatschicht auf den Boden geben, den zweiten Boden auflegen und die Marzipanschicht auf den zweiten Boden geben, nun ggf. den dritten Boden auflegen. Im Kühlschrank 4 Stunden oder über Nacht auskühlen lassen.

Ganache: Kuvertüre hacken und mit der Sahne in einem Topf schmelzen, im Kühlschrank komplett abkühlen lassen.

Masse luftig aufschlagen, Frischkäse hinzugeben und weiter schlagen bis die Masse eine luftige, feste Konsistenz hat. Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben. Torte einstreichen und dekorieren, Kakao über die Seiten der Torte sieben und mit Giotto o.ä. dekorieren.

Einkaufsliste:

20cm Springform (für 26cm
Zutaten in Klammern)

Für die Böden

4 Eier (6 Eier)
140 g Zucker (200g)
Mark einer Vanilleschote
180g Haselnüsse oder Mandeln
(250g)
40g Mehl (60g)
1 Prise Salz
1 TL Backpulver (1,5TL)

Für Nougat Schicht

1 Eigelb
Mark einer Vanilleschote
2EL Puderzucker (3-4EL)
100g Nougat (150g)
150ml Sahne (200ml)
100g Mascarpone (150g)
1 Eiweiß
1 Gelatineblatt

Für die Marzipan Schicht

1 Eigelb
Mark einer Vanilleschote
50g Zucker (75g)
100g Marzipan (150g)
1-2 Tropfen Bittermandel
150ml Sahne (200ml)
100g Mascarpone (150g)
1Gelatineblatt

Zum Bestreichen/Dekoration

Ganache:

100g Dunkle oder
Vollmilchkuvertüre (150g)
100ml Sahne (150ml)
100g Frischkäse (150g)

Außerdem: Kakao und Giotto
oder andere Pralinen zur
Dekoration

Hinweis: Masse kann auch ohne
Gelatine angerührt werden, dann
bitte stets im Kühlschrank
aufbewahren und direkt nach
dem Herausnehmen servieren.