



## Nougat-Torte mit Marzipan

---

Mächtige Torte mit Nougat-Füllung und einer Marzipan-Abdeckung.

### Zutaten:

---

Für die Böden:

4 Eier  
4 Eßlöffel kaltes Wasser  
150g Zucker  
150g Mehl  
1 Teelöffel Backpulver

zur Füllung:

250g fertige Nougatmasse

zur Verzierung:

250g Roh-Marzipanmasse  
250 g Puderzucker  
3-4 Eßlöffel Orangenmarmelade  
150g Couverture  
12-18 Pistazien oder kandierte Kirschen

### Zubereitung

---

Eiweiß mit dem Wasser steif schlagen. Zucker nach und nach unter ständigem Weiterschlagen dazugeben. Die Eigelb unter diese Masse ziehen. Das mit Backpulver gemischte Mehl darübersieben und untermengen.

Aus der Biskuitmasse eine Torte bei 175 bis 190 Grad im vorgeheizten Backofen backen. Backzeit 25 bis 30 Minuten. Nach dem Erkalten in drei Lagen schneiden.

Für die Füllung die Nougatmasse Im Wasserbad flüssig machen oder ausrollen. Die Torte zweimal mit Nougat füllen. Dann obenauf dünn mit Marmelade bestreichen.

Die Marzipanmasse verknetet man mit Puderzucker, rollt sie aus und hüllt die Torte in einen Teil ein.

Etwa 100 Gramm Marzipan zurückhalten, dünn ausrollen, zu Plätzchen von drei bis vier Zentimeter Durchmesser ausstechen, die man zu Tüten formt.

Die Couverture im Wasserbad flüssig machen und gleichzeitig auf der Torte verstreichen. Nun den Rand mit den Marzipantüten belegen und mit Pistazien oder kandierten Kirschen garnieren.