



Nuß-Sahne-Torte mit Marzipan

Rezept für eine Nuß-Sahnetorte mit Marzipanüberzug. Ergibt 12 bis 16 Stücke.

Zutaten:

175g Butter oder Margarine
225g Zucker
4 Eier
150g Mehl
30g Speisestärke
1 Teelöffel Backpulver
4 Blatt weiße Gelatine
400g Schlagsahne
100g gemahlene Haselnüsse
100g Aprikosen-Konfitüre
200g Marzipan-Rohmasse
125g Puderzucker
100g Haselnußkerne

Zubereitung

Butter, 175g Zucker und 3 Eier cremig rühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und unterheben.

Springform (26cm) mit Backpapier auslegen. Teig auf den Springformboden streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) ca. 25 Minuten backen.

Boden vollständig auskühlen lassen und anschließend mit einem Zwirn in zwei Böden teilen. Um den unteren Boden einen Blechrand legen.

Gelatine einweichen. 300g Sahne mit den restlichen 50g Zucker steif schlagen. Gemahlene Nüsse unter die Sahne unterziehen. Gelatine ausdrücken, auflösen und unter die Sahne rühren.

Haselnuß-Sahne auf dem unteren Boden verteilen. Oberen Boden auflegen und die Torte für mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Konfitüre erwärmen und die Torte damit komplett überziehen. Marzipanrohmasse und Puderzucker verkneten und zu einer runden Platte mit etwa 36cm Durchmesser ausrollen. Die Torte mit der Marzipanplatte umhüllen.

12 oder 16 Haselnüsse zur Seite legen. Alle anderen Nüsse grob hacken und in einer Pfanne rösten. Letztes Ei trennen. Den Tortenrand etwa 2cm hoch mit dem Eiweiß bestreichen und die gerösteten Nußstückchen andrücken.

Restliche Sahne steif schlagen und in eine Spritztüte mit Sterntülle geben. Torte mit 12 oder 16 Sahnetuffs, je nach gewünschter Anzahl der Stücke, verzieren. Jeden Sahnetuff mit einer Haselnuß krönen.