

## Rezept

# Mozarttorte

Ein Rezept von Mozarttorte, am 30.11.2023

## Zutaten

<b>4</b> Eier	<b>150 g</b> Zucker
<b>200 ml</b> Öl	<b>200 ml</b> Orangensaft
<b>300 g</b> Mehl	<b>1 Pck.</b> Backpulver
Butter für die Form	<b>400 g</b> Marzipanrohmasse
<b>50 g</b> Pistazienkerne	<b>150 g</b> Puderzucker
<b>50 g</b> Blocknugat	<b>100 g</b> Zartbitterkuvertüre
<b>½ TL</b> Kokosfett	<b>250 g</b> Nussnugatcreme
<b>400 g</b> Sahne	<b>2 Pck.</b> Sahnesteif
<b>350 g</b> Zartbitterkuvertüre	<b>130 g</b> Sahne

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 28 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Pro Portion** Ca. 775 kcal

## Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen. Boden der Form einfetten. Eier und Zucker dick-cremig aufschlagen. Öl und Saft unter Rühren dazugeben. Mehl mit Backpulver vermischen und rasch unterrühren. Den Teig in die Form geben. Im Ofen (unten) 45 – 50 Min. backen. Den Kuchen herausnehmen und abkühlen lassen.
2. Marzipanrohmasse klein würfeln. Pistazienkerne klein hacken. 1 EL davon beiseitestellen, Rest mit Puderzucker und Marzipanwürfeln glatt verkneten. Blocknugat in 16 gleichgroße Stücke schneiden, zu Kugeln formen und kalt stellen. Marzipanmasse in drei Teile teilen. Zwei Teile jeweils zwischen Frischhaltefolie ausrollen und am besten mithilfe eines Springformbodens (26 cm Ø) rund ausschneiden. Restliches Marzipan in 16 gleichgroße Stücke teilen. Jedes Stück in der Handfläche flach drücken, 1 Nugatkugel daraufgeben und damit umschließen. Dann zu Kugeln formen. Die Kuvertüre mit Kokosfett in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Marzipankugeln damit überziehen und auf Alufolie trocknen lassen.
3. Kuchen zweimal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden mit Nugatcreme bestreichen, den zweiten Boden auflegen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, ein Drittel davon auf den zweiten Boden streichen. Eine Marzipanplatte auf die Sahne legen, die Platte mit dem zweiten Drittel Sahne bestreichen. Oberen Boden mit der Schnittfläche auflegen, mit übriger Sahne bestreichen. Die zweite Marzipanplatte auflegen. Kuvertüre hacken. Die Sahne aufkochen, Kuvertüre unter Rühren darin auflösen und die Masse etwas abkühlen lassen. Die Torte rundum damit bestreichen und dekorativ mit den Mozartkugeln und übrigen Pistazien bestreuen. Die Torte bis zum Servieren kühl stellen.