

## Rezept

# Mozarttorte mit Nougat

Ein Rezept von Mozarttorte mit Nougat, am 20.04.2024

## Zutaten

### FÜR DEN TEIG:

4 Eier	150 g Zucker
200 ml Öl	200 ml Orangensaft
300 g Mehl	1 Pck. Backpulver

### FÜR DIE FÜLLUNG:

400 g Marzipanrohmasse	50 g Pistazienkerne
150 g Puderzucker	50 g Block-Nougat
100 g Zartbitterkuvertüre	½ TL Kokosfett
250 g Nuss-Nougat-Creme	400 g Sahne
2 Pck. Sahnesteif	

### FÜR DEN GUSS:

350 g Zartbitterkuvertüre	130 g Sahne
---------------------------	-------------

### AUSSERDEM:

Butter für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 28 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min  
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 770 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Form einfetten. Für den Teig Eier und Zucker dick-cremig aufschlagen. Öl und Saft unter Rühren dazugeben. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Den Teig in die Form geben. Im Ofen (unten) 45 - 50 Min. backen. Den Kuchen herausnehmen und abkühlen lassen.
2. Für die Füllung das Marzipan klein würfeln. Die Pistazien hacken, 1 EL davon beiseitestellen, den Rest mit Puderzucker und Marzipanwürfeln glatt verkneten. Blocknougat in 16 gleich große Stücke schneiden, zu Kugeln formen und kühl stellen. Marzipanmasse in drei Teile teilen. Zwei Teile jeweils zwischen Frischhaltefolie ausrollen und am besten mithilfe eines Springformbodens (28 cm Ø) rund ausschneiden. Restliches Marzipan in 16 gleich große Stücke teilen. Jedes Stück in der Handfläche flach drücken, 1 Nougatkugel daraufgeben, mit Marzipan umschließen und zu Kugeln formen. Die Kuvertüre mit Kokosfett in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Marzipankugeln damit überziehen und auf Alufolie trocknen lassen.

3. Kuchen zweimal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden mit Nougatcreme bestreichen, den zweiten Boden auflegen. Die Sahne mit Sahnefestiger steif schlagen, ein Drittel der Sahne 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. Für den Guss die Kuvertüre hacken. Sahne aufkochen, die Kuvertüre unter Rühren darin auflösen und die Masse etwas abkühlen lassen. Torte rundherum damit bestreichen und mit den Mozartkugeln und übrigen Pistazien dekorieren. Die Torte bis zum Servieren kühl stellen.