

# 5-vor-12-Torte

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

up to 20 Min.



## Zutaten:

### Sandmasse:

5 Eier (Größe M)  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
 $\frac{1}{8}$  l Speiseöl  
 $\frac{1}{8}$  l Wasser  
220 g glattes Mehl  
30 g Kakaopulver (süß)  
 $\frac{1}{2}$  Pck. Dr. Oetker Backpulver

### Nougat-Creme:

$\frac{1}{4}$  l flüssiges Schlagobers  
3 EL Haselnuss-Nougat-Creme  
1 EL Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Tortengelee klar  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

### Zum Bestreichen:

heiße Marillenmarmelade

### Zum Eindecken:

300 g Dr. Oetker Lübecker  
Marzipan-Rohmasse  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Zucker-Spritzglasur  
Dr. Oetker Lübecker Marzipan-  
Rohmasse

## 1 Sandmasse:

Eier mit Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Öl und Wasser kurz einrühren. Mehl mit Kakao und Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

**Backzeit: etwa 50 Minuten**

## 2 Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heissluft 160 °C**

**Backzeit: etwa 50 Minuten**

## 3 Von der erkalteten Torte $\frac{1}{5}$ gerade abschneiden und den größeren Teil 2-mal waagrecht durchschneiden.

#### 4 Nougat-Creme:

Schlagobers mit Haselnuss-Nougat-Creme, Staubzucker und Tortengelee verrühren und mit Sahnesteif aufschlagen. Die Torte mit Creme zusammensetzen.

- 5 Den kleinen Teil waagrecht durchschneiden (eine Hälfte beliebig anderwertig verarbeiten). Die andere Hälfte, mit der geraden Seite nach unten, mit etwas Marmelade auf die Torte kleben. Oberfläche und Rand leicht mit Marmelade bestreichen und ca. 1 Std. tiefkühlen.

#### 6 Zum Eindecken:

Marzipan mit Speisefarbe bis zum gewünschten Farbton verkneten und auf einer mit Staubzucker bestreuten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Mithilfe des Springformrandes rund ausschneiden und 1/5 gerade abschneiden. Beide Teile auf die Oberfläche legen.

Übrigen Marzipan entsprechend dem Tortenumfang zu einer Rolle formen und ca. 3 mm dick ausrollen. Der Höhe der Tortenränder entsprechend zuschneiden, aufrollen und um die Tortenränder abrollen. Etwas andrücken und überstehenden Marzipan abschneiden.

#### 7 Zum Verzieren:

Mit Zucker-Spritzglasur Zahlen auf die Torte spritzen. Marzipan dünn ausrollen, Zeiger ausschneiden und 5 vor 12 auf die Torte legen.

Die Torte kalt stellen und vor dem Servieren aufrecht auf eine Tortenplatte stellen.