

## Festliche Marzipan-Walnuss-Torte

ca. 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



### Zutaten:

#### Biskuitmasse:

3 Eier (Größe M)  
80 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker  
100 g glattes Mehl  
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

#### Mürbteig:

125 g glattes Mehl  
1 Messerspitze Dr. Oetker Backpulver  
50 g Zucker  
80 g kalte Butter  
1 KL Wasser

#### Zum Bestreichen:

60 g flüssige Zartbitterkuvertüre (30 Grad)

#### Obers-Walnuss-Füllung:

800 ml flüssiges Schlagobers  
3 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
1 EL Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker  
200 g gehackte Walnüsse

#### Zum Eindecken und Verzieren:

300 g Modelliermarzipan  
40 g flüssige Zartbitterkuvertüre (30 Grad)  
150 ml flüssiges Schlagobers  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
16 Walnusshälften

### 1 Biskuitmasse:

Eier mit Zucker und Vanille-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und glatt streichen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 25 Minuten**

### 2 Mürbteig:

Mehl mit Backpulver vermischen und auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit den Händen zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Min. kalt stellen.

### 3 Den Teig auf dem Springformboden ausrollen und mit dem Springformrand umstellen. Den Teig **bei gleicher Herdeinstellung ca. 20 Min. backen**

### 4 Zum Bestreichen:

Den erkalteten Mürbteig mit Kuvertüre bestreichen.

- 5 Den erkalteten Tortenboden 1-mal durchschneiden.
- 6 **Obers-Walnuss-Füllung:**  
Schlagobers mit Sahnesteif, Zucker und Vanille-Zucker steif schlagen. 3 EL davon auf die Kuvertüre am Mürbteig streichen. Die Walnüsse unter das übrige Schlagobers rühren.
- 7 Den Tortenboden auf das Schlagobers am Mürbteig legen. 1/4 der Obers-Walnuss-Füllung darauf streichen und mit dem Tortenoberteil abdecken. Die übrige Füllung kuppelförmig aufstreichen. Die Torte mind. 3 Std. kalt stellen.
- 8 **Zum Eindecken und Verzieren:**  
Marzipan auf einer mit Staubzucker bestreuten Arbeitsfläche ausrollen und die Torte damit eindecken. Überstehendes Marzipan abschneiden. Die Kuvertüre in ein Spritztütchen geben und beliebig auf die Torte spritzen oder als Stern aufstreichen. Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen. Einen oder mehrere dekorative Sterne auf die Torte spritzen. Die Torte mit Walnüssen verzieren.