

Marzipan-Nougat-Torte

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

4 Dotter (Größe M)
3 EL Wasser
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
4 Eiklar (Größe M)
100 g Zucker
100 g glattes Mehl
3 KL Dr. Oetker Backpulver
100 g Maisstärke
100 g gemahlene Haselnüsse

Nougatcreme:

1 Pck. Dr. Oetker Original
Pudding Vanille-Geschmack
½ l Milch
250 g weiche Butter
200 g Dr. Oetker Nuss Nougat

Zum Eindecken und Verzieren:

200 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
100 g gesiebter Staubzucker
Pralinen

1 Sandmasse:

Dotter mit Wasser, Zucker, Vanillin-Zucker und Orangenschale mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee mit dem Kochlöffel unterheben. Mehl mit Backpulver und Stärke vermischen, darübersieben und mit den Haselnüssen unter die Masse rühren.

2 Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heissluft 160 °C
Backzeit: etwa 25 Minuten

3 Die erkaltete Torte 2-mal durchschneiden.

④ Nougatcreme:

Für die Creme Puddingpulver mit Milch - ohne Zucker - unter Rühren zu einem Pudding kochen. Vom Herd nehmen und unter mehrmaligem Umrühren erkalten lassen. Die Butter schaumig rühren und den Pudding löffelweise einrühren. Den Nougat untermischen. Die Torte mit 2/3 der Nougatcreme füllen und mit der übrigen bestreichen.

⑤ Zum Eindecken und Verzieren:

Marzipan mit Staubzucker verkneten und auf einer mit Staubzucker bestreuten Arbeitsfläche rund ausrollen. Die Torte mit der Marzipanplatte eindecken und beliebig mit Pralinen verzieren.