

Maus-Torte

ca. 16 Portionen



aufwändig

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Nougat-Wiener Masse:

6 Eier (Größe M)
180 g Zucker
40 g zerlassene Butter
2 EL Haselnuss-Nougat-Creme
180 g gesiebtes glattes Mehl

Zum Bestreichen:

Sauerkirschkonfitüre

Nuss-Nougat-Creme:

$\frac{3}{4}$ l flüssiges Schlagobers
3 EL Haselnuss-Nougat-Creme
2 geh. EL gesiebter Staubzucker
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zum Bestreuen:

Dr. Oetker Schoko Streusel

Zum Verzieren:

200 g Modelliermarzipan
2 rechteckige Backblaten
100 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao (1/2 Becher)

1 Nougat-Wiener Masse:

Eier mit Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Butter mit Haselnuss-Nougat-Creme verrühren, dazugeben und mit Mehl mit dem Kochlöffel unterheben.

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

Die Form in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

3 Zum Bestreichen:

Die erkaltete Torte 3-mal durchschneiden. Den Tortenboden mit Konfitüre bestreichen und mit der zweiten Tortenplatte abdecken.

4 Nuss-Nougat-Creme und zum Bestreuen:

Schlagobers mit Haselnuss-Nougat-Creme, Staubzucker und Sahnesteif aufschlagen. Die Torte mit 3/4 der Creme zusammensetzen. Den Rand mit der übrigen Creme bestreichen und mit Schokostreusel bestreuen. Die Torte kalt stellen.

5 Zum Verzieren:

Marzipan auf einer mit Staubzucker bestreuten Arbeitsfläche ausrollen. Mithilfe des Springformrandes eine Scheibe (24 cm Ø) ausschneiden und auf die Torte legen.

Aus den Oblaten Ohren und Augen ausschneiden. Die Ohren mit Glasur bestreichen. Nach dem Erstarren der Glasur zwischen Tortenoberfläche und Marzipan stecken. Etwas Glasur in ein Spritztütchen geben und Mund, Konturen für Nase, Augen und Gesicht aufspritzen. Die Konturen mit der übrigen Glasur ausspritzen.