

Tauforte

ca. 12 Portionen



etwas Übung erforderlich

_____ bis zu 20 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

200 g weiche Butter
200 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
4 Eier (Größe M)
170 g glattes Mehl
120 g Speisestärke
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver

Creme:

½ l flüssiges Schlagobers
3 EL gesiebter Staubzucker
1 EL Haselnuss-Nougat-Creme
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
50 g erweichte Milkschokolade

Glasur:

30 g Kokosfett
150 g klein geschnittene weiße Schokolade

Zum Verzieren:

250 g Modelliermarzipan
Dr. Oetker Back- & Speisefarben
Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao
Staubzucker

1 Sandmasse:

Butter mit Staubzucker, Vanillin-Zucker, Salz und Eiern mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Mehl mit Stärke und Backpulver vermischen, darübersieben und vorsichtig unterheben.

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

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 35 Minuten

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

3 Creme:

Für die Creme Schlagobers mit Staubzucker und Haselnuss-Creme verrühren und mit Sahnesteif aufschlagen. Etwas Schlagobers mit Schokolade verrühren und unter das übrige Schlagobers rühren. Die erkaltete Torte 2-mal durchschneiden, mit der Creme füllen und kalt stellen.

4 Glasur:

Für die Glasur Kokosfett mit Schokolade unter Rühren zu einer glatten Glasur erwärmen. Unter mehrmaligem Umrühren abkühlen lassen, bis die Glasur dickflüssig ist. Die Torte damit glasieren und ca. 1 Std. kalt stellen.

5 Zum Verzieren:

2/3 des Marzipans auf einer mit Staubzucker bestreuten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und mithilfe des Springformrandes halbmondförmig ausschneiden. Die Haube auf die Tortenoberfläche legen und den Rand wellenförmig aufbiegen.

Für die Nase eine kleine Marzipanscheibe ausstechen. Etwas Marzipan nach Wunsch mit Back- & Speisefarbe verkneten und einen Schnuller formen. Den übrigen Marzipan ausrollen und wellenförmig um den Tortenrand legen. Die Glasur in ein Spritztütchen füllen und Augen aufspritzen. Die Torte beliebig mit Staubzucker bestreuen.