

ZUTATEN

KUCHEN

4 Eier Größe M
Prise Salz
120 g Zucker
2 EL heißes Wasser
100 g Mehl
20 g Speisestärke
2 EL Backkakao
2 TL Backpulver

FÜLLUNG

800 ml Sahne
200 g Nougatschokolade
Prise Salz
120 g Pistazienmus
(z.B. von REWE Feine Welt)
1/3 Ampulle Bittermandelöl
40 g Puderzucker
150 g Marzipanrohmasse
3 EL gehackte Pistazienkerne

DEKO

100 g Zartbitterschokolade
1 EL Kokosfett
1 EL gehackte Pistazienkerne
4 Mozartkugeln

WELTBESTE MOZARTKUGELTORTE

Wichtig: Erst lesen, dann anfangen zu backen!

1. Am Vortag die Nougatcreme vorbereiten. Hierfür 400 ml Sahne in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze aufkochen. Nougatschokolade hacken, in eine mittlere Schüssel geben und mit heißer Sahne übergießen. Unter rühren komplett auflösen lassen und anschließend zunächst bei Raumtemperatur, später über Nacht im Kühlschrank herunterkühlen lassen.

2. Am nächsten Tag Ofen auf 180°C vorheizen.

3. Für den Biskuit die Eier sauber trennen und das Eiweiß mit Salz schaumig aufschlagen. Anschließend 80 g des Zuckers zugeben und ca. 5 Minuten zu einer hellen Baisermasse aufschlagen. Beiseitestellen. Eigelb mit heißem Wasser und übrigem Zucker hell cremig aufschlagen. Baiser zur Eigelbmasse geben und vorsichtig unterheben. Mehl mit Speisestärke, Backkakao und Backpulver vermischen und nach und nach zu den feuchten Zutaten sieben. Alles vorsichtig ineinander rühren und Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Ø20cm Springform füllen. Glatzstreichen und im Ofen ca. 35 Minuten backen. Anschließend komplett auskühlen lassen.

4. Für die Füllung übrige 400 ml Sahne steif aufschlagen. 50g abheben, in einen kleinen Spritzbeutel mit offener Sterntülle füllen und beiseitelegen. Für die Marzipancreme 1/2 der übrigen Sahne mit Bittermandelöl, sowie Puderzucker sehr steif aufschlagen und beiseitestellen. Für die Pistaziencreme weitere 1/2 der übrigen Sahne vorsichtig unter das Pistazienmus heben und ebenfalls beiseitestellen. Für die Nougatcreme die vorbereitete, komplett durchgekühlte Nougatmasse sehr steif aufschlagen.

5. Nun kommt alles zusammen: Biskuit dreimal horizontal durchschneiden, sodass am Ende vier Böden zum Füllen entstehen. Ersten Boden auf ein Brett setzen und von innen nach außen mit allen drei Cremes füllen: Die Pistaziencreme kommt ins Zentrum, gefolgt von Marzipancreme und Nougatcreme und einem Esslöffel gehackter Pistazien. Anschließend einen neuen Boden darauf setzen und erneut füllen. Ebenfalls einen Boden darauf setzen, füllen und alles mit dem ursprünglichen Boden des Biskuits abschließen - glatte Seite nach oben.

6. Für die Deko, die drei Cremes ringsum auf die Torte spritzen und glattstreichen. Etwas Sahne auf dem Deckel verteilen und glattstreichen. Marzipanrohmasse zwischen zwei Backpapierbögen dünn ausrollen, mithilfe der Springform auf die richtige Größe zuschneiden und auf die Torte legen. Schokolade mit Kokosfett über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen und in einen kleinen Spritzbeutel füllen. Spitze sehr dünn abschneiden und Schokolade in Tropfen von der Torte fließen lassen. Nun noch die beiseite gelegte Sahne zu acht Tupfern auf die Torte setzen, mit halbierten Mozartkugeln und übrigen Pistazien dekorieren und Torte mit lieben Menschen genießen!

REZEPT FÜR: Ø20CM SPRINGFORM
DAUER: 3 STUNDEN 00 MINUTEN
ARBEITSZEIT: 0 STD 50 MIN | BACK-/KÜHLZEIT: 2 STD 10 MIN

