

# MARZIPANTORTE MIT HASELNUSSSAHNE



Hübsch dekorierte Haselnusstorte mit leichter Haselnussfüllung und Marzipanüberzug und Dekoration.



Zubereitungszeit  
**2 Stunden**



Back-/Kochzeit  
**34 Minuten**



Kühlzeit  
**2 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

Höhe: 10 cm

## ZUBEREITUNG MÜRBTTEIG

Verknete die Zutaten für den Mürbteig rasch zu einem Teig. Nimm einen Backrahmen zur Hilfe und rolle den Teig zu einem Kreis von 26 cm aus oder forme ihn mit den Händen rund. Steche ihn mehrmals mit einer Gabel ein und lasse den Teig für ca. 30 Min. im Kühlschrank ruhen. Backe ihn anschließend bei 200 °C O/U für ca. 9 Min.

## ZUBEREITUNG BISKUIT

Stelle in der Zwischenzeit den Biskuitteig her. Rühre die Eier und das Eiweiß mit Salz, Wasser, Zucker und Vanilleextrakt in 4-5 Min. cremig. Mische Mehl, Stärke und Backpulver, siebe es dazu und hebe es gemeinsam mit den Haselnüssen kurz unter. Fülle den Teig in einen Backrahmen mit Backpapier und backe ihn im vorgeheizten Backofen bei 190 °C O/U für ca. 25 Min., lasse ihn anschließend abkühlen und schneide ihn zwei Mal durch.

## ZUBEREITUNG FÜLLUNG

Schlage für die Füllung die Sahne kurz auf, füge 4 TL San Apart hinzu und schlage sie steif. Stelle die Sahne kühl. Rühre Frischkäse, Quark, 5 TL San Apart, Puderzucker, Haselnüsse und nach Belieben Haselnusslikör oder -sirup glatt und hebe die Sahne unter.

## TORTE FERTIGSTELLEN

Setze den Mürbteigboden auf eine Tortenplatte und bestreibe ihn mit der Hälfte der Konfitüre. Setze den Biskuitboden darauf und bestreibe ihn ebenfalls mit Konfitüre. Setze einen Tortenring um den Boden. Streiche 1/3 der Haselnusscreme darauf, setze den zweiten Boden auf, bestreibe ihn ebenfalls mit 1/3 Haselnusscreme und setze den Deckel auf. Stelle vom restlichen Drittel der Haselnusscreme etwa 2-3 Esslöffel beiseite. Verstreiche den Rest auf der Torte, decke die Torte ab und stelle sie für mindestens 2 Stunden, gerne auch über Nacht kühl.

Löse den Tortenring mithilfe eines Tortenringmessers und bestreibe den Rand der Torte mit der restlichen Creme.

Knete blaues Modelliermarzipan weich und rolle es auf Bäckerstärke ca. 3

## MÜRBTTEIG:

- 140 g** Mehl
- 90 g** Butter (kalt)
- 45 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1** Eigelb

## BISKUIT:

- 4** Eier
- 1** Eiweiß
- 4 EL** Wasser (heiß)
- 1 Pr.** Salz
- Vanilleextrakt
- 120 g** Zucker
- 75 g** Mehl
- 75 g** Speisestärke
- 2 TL** Backpulver
- 50 g** Haselnüsse (gemahlen)

## FÜLLUNG:

- 400 g** Sahne
- 4 TL** San-apart
- 175 g** Frischkäse
- 250 g** Quark (Magerstufe)
- 5 TL** San-apart
- 50 g** Puderzucker
- 100 g** Haselnüsse (gemahlen)
- 2 EL** Haselnusslikör oder -sirup (nach Belieben)

# MARZIPANTORTE MIT HASELNUSSSAHNE



mm dünn aus. Bedecke die Torte damit und dekoriere sie nach Belieben.

Figuren aus Modelliermarzipan können bereits am Tag vorher zubereitet und bei Zimmertemperatur offen gelagert werden. Somit werden sie stabiler und trocknen ein wenig an.

Die Torte sollte im Kühlschrank gelagert werden.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

## ZUM BESTREICHEN:

- 150 g** Schwarzkirschkonfitüre

## DEKORATION:

- 750 g** Modelliermarzipan blau
- 250 g** Modelliermarzipan weiß und gelb

## FÜR DEN ENGEL:

- 250 g** Modelliermarzipan weiß
- Modelliermarzipan braun, rosa, gelb
- Lebensmittelfarbstift schwarz und rot
- Lebensmittelpulverfarben (rot)
- Kristallpulverfarbe weiß und gold