

MOZARTKUGEL BISKUITROLLE / INTERSPAR #53



Wir lieben Mozartkugeln, also habe ich diesen Klassiker in eine Biskuitrolle gebacken. Ein lockerer Biskuit, gefüllt mit einer cremigen Nougatfüllung, luftiger Sahne und Pistazien-Marzipankugeln wird mit Nougatcreme und Pistazien dekoriert. Wenn ihr möchtet, könnt ihr auch noch Mozartkugeln halbieren und sie dazugeben. Wenn ihr keinen Mixer habt oder es etwas schneller gehen soll könnt ihr statt den Pistazien und der Marzipanrohmasse auch einfach direkt Mozartkugeln für die Füllung zerkleinern.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
9 Minuten



Temperatur + Heizart
210 °C O/U



Kühlzeit
2 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 35 cm

Breite: 30 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 210°C O/U vor. Stelle einen Backrahmen auf die Größe eines Backblechs ein und platziere ihn auf einem mit Dauerbackfolie oder Backpapier belegten Backblech.

BISKUIT

Verrühre die Eier mit dem Zucker, Vanilleextrakt und Salz für etwa 10 Minuten weißcremig. Siebe das Mehl dazu und hebe es vorsichtig unter. Verteile den Biskuit im Backrahmen, streiche den Teig glatt und backe die Biskuitplatte für etwa 9 Minuten im vorgeheizten Backofen. Nimm sie aus dem Ofen, ziehe sie sofort von dem heißen Blech herunter und löse die Biskuitplatte aus dem Backrahmen. Stürze den Biskuit auf ein sauberes Geschirrtuch, rolle ihn mit dem Geschirrtuch auf und lasse ihn komplett abkühlen.

NOUGATFÜLLUNG

Koche die kleinere Sahnemenge in einem Topf auf und nimm sie von Herd. Rühre die Zartbitterkuvertüre und das Nussnougat ein, bis sich alles aufgelöst und verbunden hat. Fülle die Masse um und stelle sie in den Kühlschrank, bis sie vollständig kühl-schrankkalt ist. Schlage die restliche Sahne mit dem Sanapart steif und stelle sie ebenfalls in den Kühlschrank.

MARZIPANFÜLLUNG

Mahle die Pistazien fein und verknete sie mit der Marzipanrohmasse und dem Puderzucker. Forme sie zu vielen kleinen Kugeln und stelle sie zur Seite.

BISKUITROLLE FÜLLEN

Rolle den Biskuit vorsichtig aus und streiche etwa die Hälfte der Nougatfüllung darauf. Streiche dann die Sahne darüber und verteile die Marzipankugeln darüber. Rolle die Rolle wieder auf und stelle sie abgedeckt für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank.

DEKORATION

BISKUIT:

- 4 Eier
- 100 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Pr. Salz
- 100 g Mehl

NOUGATFÜLLUNG:

- 100 g Sahne
- 200 g Nussnougat
- 50 g Zartbitterkuvertüre
- 400 g Sahne
- 4 TL San-apart

MARZIPANFÜLLUNG:

- 100 g Pistazien
- 200 g Marzipanrohmasse
- 100 g Puderzucker

DEKORATION:

- 20 g Pistazie
- 4 Mozartkugeln

MOZARTKUGEL BISKUITROLLE / INTERSPAR #53



Erwärme die restliche Nougatcreme in einem Topf, bis sie etwas flüssiger wird. Setze die Biskuitrolle auf eine Tortenplatte und gieße die Nougatfüllung vorsichtig darüber. Streue die gehackten Pistazien darüber und dekoriere die Rolle mit halbierten Mozartkugeln. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!