



## **Die kleine Nachtmusik Torte**

Eine Kreation von mir :-)

### **Biskuit-Torte:**

- 8 Eier
- 300 g Feinkristallzucker
- 150 g (!) Öl
- 210 g GLATTES Mehl
- 1 Pkg. Backpulver
- 30 g Kakao

### **Zubereitung:**

Aus 3 Eiweiß einen festen Schnee schlagen.

5 ganze Eier und die 3 Dotter gemeinsam mit dem Zucker sehr schaumig schlagen. Danach das Öl einfließen lassen. Das Backpulver und den Kakao mit dem Mehl vermischen. Auf die Dottermasse den Eischnee geben, das Mehl, Backpulver - Kakaogemisch darüber sieben und vorsichtig unterheben.

Den Teig in die ausgebutterte und bemehlte Form füllen und bei 160 °C Umluft ca. 1 Stunde backen. Stäbchenprobe!!!!

### **Für die Schokoladecreme:**

- 400 g gute Schokolade oder Kuvertüre
- 2 Becher Schlagobers

### **Zubereitung:**

Für die Schokoladecreme Schokolade klein hacken. Schlagobers zum Kochen bringen und die Schokolade darin vollständig auflösen. Die Creme über Nacht in den Kühlschrank stellen. Die Schokoladecreme mit dem Mixer ca. 1 Minute aufschlagen.

Am nächsten Tag:

### **Für die Pistaziencreme:**

- 1/2 l Milch
- 1 Pkg. Puddingpulver Vanille
- 3Pkg. Pistazien
- 80 g Staubzucker
- 1 EL Rum
- 200 g Marzipan
- 1/8 l Schlagobers
- 4 Blatt Gelatine
- 6 Tropfen Bittermandelaroma
- 

weilers:

- Ribiselmarmelade zum Bestreichen der Böden
- 400 g Marzipan, oder fertige Marzipan Decke
- Kuvertüre für die Verzierungen

### **Zubereitung:**

Für die Creme das Puddingpulver mit etwas Milch anrühren. Die Pistazien in etwas Milch mit dem Pürierstab pürieren bis die Masse grün ist. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die restliche Milch, pürierte Pistazien, Bittermandelaroma, Staubzucker und kleingeschnittenes Marzipan erwärmen und mit dem angerührten Vanillepuddingpulver einen Pudding zubereiten. Die ausgedrückten Gelatineblätter dazugeben und alles verrühren. Zum Erkalten den Pudding immer wieder umrühren. Schlagobers steif schlagen und unter die Creme ziehen.

Fertigstellung:

Die Schokoladentorte 2 mal durchschneiden und jeden Boden mit Ribiselmarmelade bestreichen.

Den ersten Tortenboden mit der bestrichenen Seite nach oben, mit dem Springformrand umschließen und die Hälfte der Schokoladencreme darauf verteilen, den zweiten Tortenboden mit der bestrichenen Seite nach unten auf die Schokocreame legen. Die Pistaziencreme auf den Tortenboden streichen. Den dritten Tortenboden mit der, mit Marmelade bestrichenen Seite nach unten, auf die Pistaziencreme legen. Ab in den Kühlschrank.

Das Marzipan rund ausrollen, soll genau auf die Torte passen. Torte aus dem Kühlschrank holen und die Marzipanplatte auf die Torte legen. Wieder mind. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die gut gekühlte Torte aus dem Kühlschrank holen, den Springformrand entfernen und mit der Schokoladencreme rundherum bestreichen. Beliebig verzieren.

Gutes Gelingen wünscht Euch eure Gudrun von Mödling

[www.gudrunvonmoedling.at](http://www.gudrunvonmoedling.at)