

Marzipan Nougat Torte

Von Kuchenfee

Diese **Marzipan-Nougat-Torte** ist der perfekte Kuchen für alle, die cremige, aromatische und nussige Torten lieben. Sie vereint die **feinen Aromen von Marzipan und Nussnougat** mit einem luftigen Biskuit, der mit Backkakao und einem Hauch Bittermandel verfeinert ist. Abgerundet wird das Ganze durch eine zartschmelzende Nougat-Glasur und knackige gehobelte Mandeln – ein echter Genuss für besondere Anlässe oder gemütliche Wintertage.

✓ **Ohne Gelatine** – Stattdessen sorgt Agartine für eine perfekte, stabile Creme, sodass die Torte auch für Vegetarier oder Menschen mit speziellen Ernährungswünschen geeignet ist.

✓ **Cremig, aber nicht zu schwer** – Die Kombination aus Marzipan, Nussnougat und Schlagsahne macht die Füllung herrlich vollmundig, ohne zu mächtig zu sein.

✓ **Perfekte Wintertorte** – Die feinen Mandel- und Nougataromen harmonisieren wunderbar mit der kalten Jahreszeit und passen perfekt zu einem heißen Kaffee oder Tee.

✓ **Festlich & vielseitig** – Diese Torte eignet sich hervorragend für **Weihnachten, Geburtstage oder besondere Feiern**, kann aber genauso gut als süßer Genuss an einem gemütlichen Wochenende serviert werden.

Diese **Marzipan-Nougat-Torte** ist nicht nur ein Hingucker, sondern auch geschmacklich ein echtes Highlight. Probiere sie unbedingt aus und lass dich von der perfekten Kombination aus zarter Süße und nussigem Aroma verzaubern. Viel Spaß beim Nachbacken! 😊

Was macht diese Torte so besonders? Tipps zur Zubereitung

Die Torte kann ideal **einen Tag vorher** zubereitet werden, damit sich die Aromen voll entfalten. Falls du eine größere oder kleinere Form verwenden möchtest, passe die Mengen entsprechend an – im Video habe ich eine **20er Springform** genutzt, das Rezept ist aber für eine **26er Form** ausgelegt. Statt gehobelter Mandeln kannst du auch **gehackte Mandeln, Haselnüsse oder andere Nüsse nach Wahl** zur Dekoration verwenden.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
45 min	25 min	n/a	1 Std. 10 min

12 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BISKUIT

6 x Eier

M, Raumtemperatur

220 g Zucker

1 Prise Salz

240 g Mehl

2 TL Backkakao

3-4 Bittermandel Aroma

Tropfen

CREME

130 ml Milch

90 g Marzipanrohmasse

80 g Nussnougat

10 g Agartine

250 ml Sahne

kalt

DEKOR

80 g Aprikosenkonfitüre

ohne Stücke

100 g Marzipanrohmasse

80 g Nussnougat

120 g Mandeln

gehobelt

Werkzeuge

Springform 26 cm

Gummilippe

Sieb

Schneebesen

Winkelpalette

Zubereitung

1. BISKUIT

- 01
- Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. Springform 26er, am Boden mit Backpapier auslegen.
- 02
- Gehobelte Mandeln auf ein Blech geben und goldig braun rösten.
- 03
- Eier mit Zucker, Salz & Zucker rund 10 Minuten kräftig aufschlagen bis die Masse schaumig und stabil ist.
- 04
- Mehl & Backkakao vermengen. Bittermandelaroma auf die Masse tröpfeln, Mehlmischung auf die Masse sieben und mit Liebe unterheben.
- 05
- Die Masse in die Springform geben und sofort in den vorgeheizten Ofen geben.
- 06
- Etwa 20-25 Minuten backen, danach in der Form auf einem Gitter auskühlen lassen.

- 07** Ist der Boden komplett ausgekühlt, aus der Form lösen und zweimal waagerecht schneiden, sodass drei Böden entstehen.

2. CREME

- 01** Milch mit Agartine in einem Topf unter rühren rund aufkochen. Topf vom Herd nehmen, Marzipan grob gehackt dazu geben und mit geduld einrühren.
- 02** Nussnougat hinzufügen und einrühren. Die Restwärme sollte dafür noch ausreichen, wenn nicht, den Topf bei kleiner Hitze nochmals kurz anwärmen.
- 03** Die Masse abkühlen lassen, dabei gelegentlich rühren.
- 04** Sahne steif schlagen und in 2-3 Portionen unter die Nougatmasse heben, diese sollte max. lauwarm sein.

3. ZUSAMMENSETZTEN

- 01** Den unteren Boden in die Springform geben, und mit der Hälfte der Creme bedecken, dann den zweiten Boden auflegen und die restliche Creme darauf verteilen, dann den letzten Boden auflegen, leicht andrücken und kalt stellen.
- 02** Nach etwa 2-3 Stunden Kühlung die Konfitüre in einem Topf aufkochen und auf dem Tortendeckel verteilen. Die Torte wieder kalt stellen.
- 03** Marzipanrohmasse ausrollen, bei Bedarf etwas Puderzucker auf der Arbeitsfläche verteilen so das nichts klebt. Den Marzipan auf die Größe der Springform zuschneiden und auf die aprikotierte Torte legen.
- 04** Nussnougat vorsichtig schmelzen, entweder in der Mikrowelle oder über einem Wasserbad. Den Nougat auf den Marzipan geben und glatt streichen.
- 05** Die Torte am besten über Nacht, mindestens aber 3h kühlen.
- 06** Mit einem Messer die Springform lösen, die Creme vom Rand mit einer Palette verstreichen. Die gehobelten Mandeln an den Rand drücken.
- 07** Für den Dekor den Marzipan erneut ausrollen kreise ausstechen und am hinteren Teil zusammen drücken.