

Mozart Torte

Von Kuchenfee

Willkommen in meiner Backstube! Als **Konditorin** mit Leib und Seele freue ich mich, **dir** heute mein ultimatives und perfektioniertes **Mozart Torte Rezept** vorzustellen.

Die **Mozartkugeltorte** ist weit mehr als nur ein Kuchen – sie ist ein mehrschichtiges Meisterwerk, das Eleganz und unwiderstehlichen Geschmack vereint. Sie ist die **perfekte Torte für den Herbst** und die Feiertage, da die kräftigen Aromen von **Nougat, Pistazie und dunkler Schokolade** ideal zur gemütlichen Jahreszeit passen.

Viele klassische **Tortenrezepte** sind kompliziert. Mein Ziel war es, **dir** als Backfan eine Anleitung zu geben, die zwar die hohe Qualität einer **Konditorin-Torte** liefert, aber auch zu Hause umsetzbar ist.

Diese **Schicht-Torte** überzeugt durch die perfekte Balance aus vier Komponenten, die harmonisch aufeinandertreffen:

Der Boden: Ein flaumiger, saftiger **Schoko-Biskuit**, der die Grundlage für das Schichtwerk bildet.

Die Cremes: Wir arbeiten mit einer zartschmelzenden **Nougat-Ganache** und einer aromatischen **Pistazien-Sahne**. Die Qualität der Zutaten ist hier entscheidend!

Das Herzstück: Die traditionelle **Marzipan-Einlage** – der unverkennbare Geschmack der **Mozartkugel** in der Mitte der Torte.

Das Finish: Eine cremige, dunkle Schokoladen-Ganache, die die **Mozarttorte** umhüllt.

Vorbereitung ist der Schlüssel: Wie in der Profi-Pâtisserie gilt: Bereite die Ganachen und den Biskuit am besten einen Tag vorher zu. Kalt gestellte Ganache lässt sich am nächsten Tag viel besser zu den luftigen Cremes aufschlagen.

Die Pistazie: Verwende für die **Pistazien-Sahne** ausschließlich ungesalzene, fein gemahlene Pistazien. Ihr intensives Aroma ist das Herzstück der **Torte mit Pistazien**.

Die Stabilisierung: Da die **Mozart Torte** viele Schichten und Cremes enthält, ist es wichtig, sie im Tortenring ausreichend zu kühlen (mindestens 4 Stunden, besser über Nacht), bevor **du** sie anschneidest.

Egal, ob **du** eine **Torte für einen Geburtstag** suchst oder einfach die Familie mit einer besonderen **Festtagstorte** verwöhnen möchtest – dieses Rezept ist ein garantierter Erfolg.

Bist du bereit, diese beeindruckende Schoko-Nougat-Pistazien-Torte zu backen? Weiter unten findest du das detaillierte **Rezept** und die Schritt-für-Schritt-Anleitung!

Warum dieses Mozart Torte Rezept dein Favorit wird 💡 **Tipps der Konditorin:** So gelingt die Mozart Torte garantiert



VORBEREITUNG 5 min	BACKZEIT 35 min	RUHEZEIT n/a	GESAMT 40 min
------------------------------	---------------------------	------------------------	-------------------------

14 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

SCHOKOBISKUIT

6 x Eier

größe M, Raumtemperatur

150 g Zucker

1 Prise Salz

1 Vanillezucker

Päckchen

Optional

170 g Mehl

15 g Speisestärke

3 EL Backkakaopulver

2 TL Backpulver

SCHOKOSAHNE

200 g Zartbitter Schokolade

500 g Sahne

3 Sahnesteif

Päckchen

NOUGATSAHNE

100 g Nougat

250 g Sahne

2 Sahnesteif

Päckchen

PISTAZIENSAHNE

100 g Pistazien

gemahlen, ungesalzen

200 g Sahne

1 EL Zucker

2 Sahnesteif

Päckchen

LÄUTERZUCKER

100 g Wasser

100 g Zucker

AUSSERDEM

200 g Marzipanrohmasse

Mozartkugeln als Dekor

1 EL gemahlene Pistazien

Werkzeuge

Springform 26 cm

Küchenmaschine / Handrührgerät

Spritzbeutel

Winkelpalette

Nudelholz

Waage

Zubereitung

- 01** Schokobiskuit, Zartbittersahne, Nougatsahne und Läuterzucker am besten am Tag zuvor herstellen und über Nacht im Kühlschrank lagern.

1. SCHOKOBISKUIT

- 01** Eier trennen. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze / 165°C Umluft vorheizen. Form mit Backpapier vorbereiten.
- 02** Eiweiß mit einer großzügigen Prise Salz aufschlagen, nach zwei Minuten 3/4 des Zuckers einrieseln lassen. Eiweiß aufschlagen, bis steife Spitzen entstehen.
- 03** Mehl, Backpulver, Speisestärke und Backkakaopulver gründlich durchsieben und beiseite stellen.
- 04** Eigelb mit dem restlichen Zucker einige Minuten aufschlagen, bis sich das Volumen verdoppelt hat und die Farbe deutlich heller ist.
- 05** Eischnee unter das Eigelb heben, dann ganz gefühlvoll und mit viel Liebe und Geduld die trockenen Zutaten unterheben.
- 06** Die Masse sofort in die Form geben und sofort in den Backofen schieben. Mittlere Schiene. Backzeit beträgt ca. 25 – 30 Minuten. Danach auf den Kopf drehen und 100% auskühlen lassen.

2. ZARTBITTERSAHNE & NOUGATSAHNE

- 01** Nougat und Schokolade grob hacken und in separate Schüsseln geben. Die jeweilige entsprechende Sahne aufkochen und darüber geben. Einige Minuten stehen lassen und danach kräftig verrühren.
- 02** Abkühlen lassen, abdecken. Über Nacht im Kühlschrank lagern. Wichtig!

3. LÄUTERZUCKER

- 01** Zucker und Wasser für 2 Minuten sprudelnd aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Abkühlen lassen.

4. PISTAZIENSAHNE

- 01** Pistazien schälen, falls notwendig. Hacken oder mahlen, abhängig davon, welche Textur bevorzugt wird. Etwa einen Esslöffel für den Dekor reservieren.
- 02** Sahne steif schlagen. Zucker dabei einrieseln lassen. Zum Schluss das Sahnesteif einschlagen.
- 03** Etwa ein Viertel der Sahne in einen Spritzbeutel geben und kalt stellen.
- 04** Die Pistazien zur restlichen Sahne geben und unterheben.

5. MARZIPANEINLAGE

- 01** Marzipan gleichmäßig verkneten.
- 02** Die Arbeitsplatte mit etwas Puderzucker oder Speisestärke bestäuben und das Marzipan ausrollen, bis es die Größe der Springform erreicht hat. Diese zum Ausstechen benutzen und den Marzipankreis bereithalten.

6. ZUSAMMENSETZEN

- 01** Den Schokobiskuit aus der Form lösen und 2 mal quer durchschneiden, um 3 Böden zu erhalten.

- 02** Die Springform wieder um den untersten Boden legen und diesen mit etwas Läuterzucker tränken.
- 03** Die Schokosahne mit dem Sahnesteif aufschlagen. Auch die Nougatsahne kann zu diesem Zeitpunkt mit dem Sahnesteif aufgeschlagen werden.
- 04** Etwa ein Drittel der Schokosahne auf dem Boden verteilen und mit dem zweiten Boden abdecken.
- 05** Den Boden tränken und die Nougatsahne darauf verteilen. Darauf die Marzipaneinlage geben und mit der Pistaziensahne toppen.
- 06** Den letzten Boden auflegen, erneut tränken und mit etwa einem Drittel der Schokosahne bestreichen.
- 07** Torte für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank geben. Währenddessen die restliche Schokosahne kaltstellen.
- 08** Die Springform lösen und die Torte mit der restlichen Schokosahne am Rand einstreichen.
- 09** Am besten wird die Torte in 12 – 16 Stücke eingeteilt und mit entsprechender Anzahl an Sahnerosetten und Mozartkugeln ausgarniert.

