



## Mozarttorte mit Mozarttaler

### Zutaten für ø26 cm Tortenform:

5 Stk. Eier  
25 dag Staubzucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
25 dag glattes Mehl  
1/2 TL Backpulver  
1/8 L Wasser  
1/8 L Öl  
1 EL Kakaopulver  
3 EL Rum

### Zutaten für die Pistaziencreme:

500 ml Milch  
1 Pkg. Vanille Puddingpulver  
2 Pkg. Pistazien  
8 dag Staubzucker  
1 EL Rum  
10 dag Marzipan  
1/8 L Schlagobers  
4 Blatt Gelatine

### Zutaten für die Schokocreme:

20 dag Kochschokolade  
1 Becher Schlagobers

Marillenmarmelade

### Zubereitung:

Für die Torte das Kakaopulver mit Rum glatt rühren. Mit Eiern, Staubzucker und Wasser schaumig rühren. Öl und Mehl abwechselnd unterheben.

In einer bemehlten Tortenform im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Grad 35 Minuten backen.

Für die Pistaziencreme die Pistazien mit etwas Milch zu einer sämigen Masse pürieren. Gelatine in Wasser einweichen. Das Puddingpulver mit der restlichen Milch anrühren.

Marzipan klein schneiden und mit dem Vanillepudding, den pürierten Pistazien und dem Staubzucker aufkochen bis es stockt und zu einem Pudding wird.

Schlagobers steif schlagen. Gelatine im warmen Pudding auflösen und umrühren bis er ausköhlt. Schlagobers unterziehen.

Ausgekühlten Tortenboden in zwei Schichten schneiden. Beide Hälften mit Marillenmarmelade bestreichen.

Einen Tortenboden zurück in den Tortenring legen. Die Seiten mit Backpapier auskleiden. Pistaziencreme auf dem Tortenboden verteilen, glatt streichen und den zweiten Tortenboden mit der Marmeladenseite darauf legen. Leicht andrücken und über Nacht kalt stellen.

Für die Schokoladencreme das Schlagobers zum Kochen bringen und die Kochschokolade darin auflösen. Die Creme über Nacht kaltstellen. Aus dem Kühlschrank nehmen und mit dem Mixer aufschlagen, sodass die Torte mit der Creme eingestrichen werden kann.

Mit Mozarttälern dekorieren und noch einmal kaltstellen, bis die Schokoladencreme fest wird.

### Zutaten für die Mozarttaler:

18 dag Mehl  
13 dag Butter  
7 dag Zucker  
13 dag gemahlene Walnüsse

Marzipan  
Marillenmarmelade

Dunkle Kuvertüre

Halbe Walnüsse oder Pistazien  
zum Belegen

### Zubereitung:

Für den Teig Mehl mit Butter abröseln und mit Zucker und Nüssen zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Teig kurz rasten lassen, ausrollen und zu runden Keksen ausstechen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ca. 7 Minuten backen. Die Kekse sollten noch hell bleiben und nicht braun werden.

Kekse auskühlen lassen. Marzipan ausrollen und in der selben Form ausstechen wie die Kekse.

Jedes Keks an der Unterseite mit Marillenmarmelade bestreichen und jeweils zwei mit einer Scheibe Marzipan zusammensetzen.

Die Kekse anziehenlassen. Sobald sie schön fest mit dem Marzipan zusammenkleben in geschmolzener Kuvertüre tunken. Mit einer Nusshälfte oder Pistazienstücken belegen.