



MOZARTTORTE MIT PISTAZIEN- UND NOUGATCREME

Springform: Ø 24-26 cm

Zutaten Pistazienpaste:

150 g Pistazien (mit Schale, gesalzen)
100 g weiße Schokolade (gehackt)
100 g Puderzucker
20 g Butter
50 ml Milch

Nougatcreme zum Einstreichen:

400 ml Sahne/Schlagobers
200 g Nougat
2 Pkg Sahnesteif

Biskuitteig:

5 Eier
200 g Mehl
200 g Zucker
½ Pkg Backpulver (= 8 g)
1,5 EL Kakao
80 ml warmes Wasser
80 ml Öl

Pistazien-Puddingcreme:

500 ml Milch
3 gehäufte EL Pistaziencreme
1 Pkg Vanillepuddingpulver (= 40 g)
50 g Marzipan
1 Fläschchen Rumaroma
4 Blatt Gelatine oder 1 Pkg Instantgelatine
2-3 Tropfen Bittermandelaroma
200 ml Sahne/Schlagobers
nach Bedarf: 2-3 EL Puderzucker
nach Bedarf: grüne Lebensmittelfarbe

Dekoration:

200 ml Sahne
1 Pkg Sahnesteif
1 Pkg Mozartkugeln
gehackte Pistazien und Nüsse



Zubereitung Pistazienpaste:

1) In einem Universalzerkleinerer mahlt ihr die Pistazien mit dem Puderzucker fein. Ich mache das in zwei Touren, nehme also immer jeweils die Hälfte der Pistazien und die Hälfte des Puderzuckers, weil der Mixbehälter zu klein ist. Das Resultat sollte ein feines Pistazienmehl sein.

2) Dieses sollte nun gesiebt werden, damit die Paste später cremig und nicht zu stückig wird. Die Rückstände vom Sieben gebe ich wieder in einen Universalzerkleinerer, mahle sie fein und siebe sie wieder durch. Es bleibt nur etwa eine Hand voll Rest übrig, den ihr z.B. unters morgendliche Müsli mischen könnt.

3) Die gehackte Schokolade, die Butter und Milch erhitzt ihr in einem Topf. Sobald die Zutaten geschmolzen sind, rührt ihr das Pistazienmehl ein und köchelt das ganze nur noch 1-2 min bis eine Paste entsteht.

4) Füllt die Paste noch heiß in saubere, ausgewaschene Gläser mit Schraubdeckel um und lasst sie bei Zimmer-temperatur auskühlen. Danach bewahrt ihr sie am besten im Kühlschrank auf, da sie dort am längsten haltbar ist.

5) **Bereitet die Paste am besten 1-2 Tage vorher, gerne auch noch früher zu.** So geht es schneller mit der Herstellung der Torte.

Zubereitung Nougatcreme:

6) Erhitzt die Sahne in einem Topf bis sie heiß ist (sie sollte nicht kochen). Gebt sie über das in Stücke geschnittene Nougat und lasst die Mischung kurz stehen.

7) Rührt dann mit einem Schneebesen sorgfältig um, deckt die Mischung mit Frischhaltefolie ab und lasst sie zunächst bei Zimmertemperatur und dann im Kühlschrank **für einige Stunden (am besten über Nacht) auskühlen.**



MOZARTTORTE MIT PISTAZIEN- UND NOUGATCREME

Zubereitung Biskuit:

- 8) Heizt den Backofen auf 170 Grad O/U Hitze vor. Trennt die Eigelbe vom Eiweiß und schlägt das Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Eischnee.
- 9) Währenddessen rührt ihr die Eigelbe mit dem Zucker mindestens 5 min schaumig (bis eine hellgelbe Masse entsteht).
- 10) Danach lasst ihr unter Rühren das Wasser und Öl einrinnen.
- 11) Vermischt Mehl, Backpulver und Kakao miteinander und siebt es über den Teig. Hebt die trockenen Zutaten per Hand und mit dem Schneebesen unter.
- 12) Hebt auch das Eiweiß vorsichtig unter und gebt den Teig in eine mit Backpapier belegte Springform. Das Biskuit wird in einer 24er Form bei 170 Grad 35-40 min lang gebacken. Unbedingt die Stäbchenprobe machen!
- 13) Lasst das Biskuit kurz in der Form auskühlen, nehmt es heraus, stürzt es auf ein sauberes Backpapier, zieht vorsichtig das benützte Backpapier ab und lasst es gut auskühlen.
- 14) **Das Biskuit kann auch viel früher (Tage oder Wochen vorher) vorbereitet und gut verpackt in Frischhaltefolie eingefroren werden.**

Zubereitung Pistazien-Puddingcreme:

- 14) Weicht die Gelatineblätter in kaltem Wasser ein.
- 15) Rührt den Pudding mit etwa einem Drittel der Milch an.
- 16) Die restliche Milch wird zusammen mit der Pistazienpaste und dem Marzipan erhitzt. Sobald die Zutaten geschmolzen sind, rührt ihr die Puddingmischung ein. Das Resultat ist ein etwas dickflüssigerer Pudding.
- 17) In den Pudding werden noch die Aromen eingerührt und bei Bedarf noch 1-2 EL Puderzucker, je nachdem wie süß ihr es euch wünscht und noch etwas grüne Lebensmittelfarbe.
- 18) Drückt die Gelatineblätter aus und gebt sie in den noch heißen Pudding. Falls ihr Instantgelatine verwendet, rührt ihr diese einfach portionsweise in den noch heißen Pudding ein. Rührt gut um, damit sich die Gelatine auflöst. Deckt die Creme mit Deckel oder Frischhaltefolie ab und lasst sie bei Zimmertemperatur auskühlen.
- 19) Nach der Auskühlzeit schlägt ihr 200 ml Sahne steif und rührt sie mit einem Schneebesen unter die Creme.

Befüllen und Dekorieren:

- 20) Wenn das Biskuit ausgekühlt ist, schneidet ihr es zwei Mal horizontal durch. Gebt einen Tortenring um die untere Biskuitschicht und gebt die Hälfte der Creme auf den Boden. Dann folgt der 2. Biskuitboden, die restliche Creme und der letzte Boden. **Lasst die Torte jetzt für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank, am besten aber über Nacht.**
- 21) Die Sahne-Nougatmischung schlägt ihr unter Zugabe von 2 Pkg Sahnesteif auf. Achtet darauf, dass ihr die Masse nicht überschlagt weil sie sonst grisselig wird.
- 22) Entfernt den Tortenring und streicht die Torte mit der Creme ein. Danach könnt ihr sie nach Wunsch dekorieren (siehe Video) und stellt sie am besten wieder für 2-3 Stunden kühl.

Tipps zum Zeitplan und wie ich es mache:

Dieser Zeitplan ist nützlich, damit ihr bei der Zubereitung keinen Stress habt und die Torte ohne große Mühe zubereiten. Ich schreibe mir die Wochentage auf und notiere mir, wann ich welchen Zubereitungsschritt erledigen möchte.

Herstellung Pistazienpaste: 3-4 Tage oder auch eine Woche vorher

Herstellung Nougatsahne: am Abend vor dem Befüllen und Dekorieren, aufgeschlagen wird sie aber erst kurz vor dem Einstreichen

Herstellung Biskuit: am Abend davor, manchmal auch 1-2 Wochen vorher, dann aber in Frischhaltefolie gewickelt und eingefroren bis zum Befüllen

Befüllen: mindestens 2-3 Stunden vor dem Einstreichen und Dekorieren

Dekorieren: mindestens 1-2 Stunden vor dem Servieren



MOZART TORTA SA KREMOM OD PISTACIJA I NUGATA

**Okrugli kalup za torte sa obručem:
Ø 24-26 cm**

Pasta od pistacija:

150 g slanih pistacija sa ljuskom
100 g nasjeckane bijele čokolade
100 g šećera u prahu
20 g maslaca
50 ml mlijeka

Krema od nugata za premazivanje:

400 ml tečnog slatkog vrhnja
200 g nugata
2 pak. kremfixa

Biskvit:

5 jaja
200 g brašna
200 g šećera
½ pak. praška za pecivo (= 8 g)
1,5 kašika kakaa
80 ml tople vode
80 ml ulja

Krema od pistacija i pudinga:

500 ml mlijeka
3 vrhom pune kašike paste od pistacija
1 pak. pudinga od vanilije (= 40 g)
50 g marcipana
1 flašica rum arome
4 lista želatine ili 1 pak. Instant želatine
2-3 kapi arome gorkog badema
200 ml tečnog slatkog vrhnja
po potrebi: 2-3 kašike šećera u prahu
po potrebi: zelene jestive boje

Dekoracija:

200 ml tečnog slatkog vrhnja
1 pak. kremfixa
1 pak. Mozart kugli
nasjeckane pistacije i orasi

Priprema paste od pistacija:

1) U multipraktiku sjedinite šećer u prahu i pistacije. Ja to uvijek odrađujem u dvije ture jer je posuda od multipraktika premala za cijelu mjeru. Znači uzmem pola pistacija i pola šećera u prahu i sameljem što sitnije. Rezultat bi trebalo biti sitno brašno od pistacija.

2) Brašno od pistacija prosijte kako bi vam pasta bila što kremastija i bez većih komadića. Ostatke još jednom sameljite pa prosijte i tako dalje. Na kraju će vam ostati samo otprilike jedna šaka pistacija koje su malo grublje i koje možete iskoristiti dodavajući ih u musli.

3) Nasjeckanu bijelu čokoladu, maslac i mlijeko zagrijte u šerpi. Čim su se sastojci otopili, umiješajte brašno od pistacija i kuhajte samo još min ili dva dok se sastojci ne sjedine i dok se ne stvori kremasta pasta.

4) Saspite je u čiste i vrelom vodom isprane staklenke i ostavite je prvo na sobnoj temperaturi pa zatim najbolje u frižideru da se ohladi jer će se tu i najduže držati.

5) **Pastu pripremite najbolje dan dva ili čak sedmicu prije.** Tako ćete tortu puno brže pripremiti a pasta svakako može da stoji u frižideru i do 3 sedmice.

Priprema nugat kreme:

6) Zagrijte slatko vrhnje u jednoj šerpici (nije potrebno da kuha) a zatim ga prelijte preko komadića nugata. Ostavite miješavinu da stoji nekoliko min.

7) Zatim pomoću metlice za snijeg dobro promiješajte, prekrijte prozirnom folijom i ostavite **prvo na sobnoj temperaturi pa nekoliko sati u frižideru, a najbolje preko noći da se ohladi.**





MOZARTTORTE MIT PISTAZIEN- UND NOUGATCREME

Priprema biskvita:

- 8) Zagrijte rernu na 170 stepeni gornji/donji grijači. Jaja podijelite na žumanjke i bjelanjke. Bjelanjke skupa sa prstohvatom soli istucite u snijeg.
- 9) Zatim žumanjke i šećer miksajte na najjačoj brzini dok se ne stvori svjetložuta masa.
- 10) Postepeno ulijevajte toplu vodu pa ulje.
- 11) Pomiješajte brašno, prašak za pecivo i kakao i prosijte ove suhe sastojke preko smjese od jaja. Umiješajte ih ručno i koristeći metlicu za snijeg.
- 12) Na istini način umiješajte i snijeg od bjelanjaka, jer je bitno da u tijestu ostane što više zraka. Tijesto saspite u kalup za torte, obložen pek papirom. Biskvit se peče u kalupu od 24 cm promjera na 170 stepeni 35-40 min. Obavezno provjerite čačkalicom da li je gotov.
- 13) Pečeni biskvit izvadite iz rerne i ostavite kratko da se ohladi. Zatim uklonite obruč i oprezno skinite pek papir. Ostavite ga, prekrivenog kuhinjskom krpom, da se potpuno ohladi.
- 14) **Biskvit se može i nekoliko dana ili čak sedmica prije pripremiti. U tom slučaju bi se trebao zamrznuti, dobro umotan u prozirnoj foliji.**

Priprema kreme od pistacija i pudinga:

- 14) Listiće želatine omekšajte u hladnoj vodi.
- 15) Pomiješajte puding od vanilije sa jednom trećinom od ukupne količine mlijeka.
- 16) Preostalo mlijeko saspite u jednu šerpu i dodajte mu pastu od pistacija i marcipan. Ovu miješavinu zagrijte dok se sastojci ne otope. Zatim umiješajte puding i miješajte dok se ne stvori dosta gušći puding od klasičnog.
- 17) U vreo puding umiješajte arome i po potrebi još 1-2 kašike šećera u prahu (zavisno od toga koliko volite da je slatka krema).
- 18) Dobro ocijedite omekšale listiće želatine pa ih umiješajte u vreo puding. Ako koristite instant želatinu, umiješajte je postepeno dok se želatina potpuno ne rastopi. Prekrijte kremu prozirnom folijom ili poklopcem od šerpe i ostavite na sobnoj temperaturi da se ohladi.
- 19) Nakon hlađenja, od 200 ml slatkog vrhnja napravite šlag pa umiješajte u kremu.

Punjenje i dekorisanje:

- 20) Kad se biskvit ohladio, prerežite ga dva put horizontalno i stavite obruč oko donje kore. Na tu koru stavite polovinu kreme, pa drugu koru, pa preostalu kremu i na kraju zadnju koru. Filovanu tortu stavite na najmanje 2 sata a najboje preko noći u frižider.
- 21) Mješavinu slatkog vrhnja i nugata skupa sa dva pakovanja kremfixa istucite u šlag, obraćajući pažnju da ne pretjerate miksanjem jer će se se krema inače pretvoriti u maslac.
- 22) Odstranite obruč i premažite ohlađenu tortu sa kremom od nugata. Zatim je dekorišite po želji (pogledajte u videu) i stavite je na hlađenje na 2-3 sata a najbolje preko noći.

Savjeti za vremenski raspored i kako ja inače pravim torte:

Vremenski raspored je korisna stvar jer će vam olakšati pojedine korake u pripremi torte pa ćete je puno brže i lakše pripremiti. Ja sebi napravim listu i zapišem na kojem danu ću koji korak odraditi.

Priprema paste od pistacija: 3-4 dana ili čak sedmicu prije

Priprema nugat kreme: noć prije punjenja i dekorisanja, miksanje ipak slijedi tek kratko pred premazivanje

Priprema biskvita: noć prije, ponekad i sedmicu ili dvije prije, u tom slučaju umotan u prozirn u foliju i zamrznut

Punjenje: najmanje 2-3 sata pred premazivanje i dekorisanje

Dekorisanje: najmanje 1-2 sata pred serviranje