



LÜBECKER NUSSTORTE

Nuss-Sahnetorte mit Marzipan

Rezept-Nr. 09-05



Foto: Andersen, Hamburg

Rezept (1 Torte Ø 26 cm)

800 g Sahne geschlagen, ungesüßt
80 g Zucker
5 Blatt Gelatine

100 g **Haselnuskerne HK SCHAEEL** Art. Nr. 460
30 g **Nussnougat Extraklasse NNXX** Art. Nr. 279

Haselnussahne

Die Haselnüsse leicht rösten und zu feinem Grieß reiben. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und auflösen.

Etwas geschlagene Sahne mit dem aufgelösten Nougat und dem Zucker verrühren. Die Gelatine und die Haselnüsse dazugeben. Zuletzt die restliche Sahne locker unterheben.

Einen Nussmürbteig mit Vollmilch-Schokoladenkuvertüre bestreichen. Darauf eine Scheibe Mandelbiskuitboden (siehe Rezept Nr. 08-05) legen und mit Amaretto-Likör tränken. Einen Ring um den Boden stellen, die Haselnussahne einfüllen und kalt stellen. Nach ca. 4-5 Stunden kann die Nussahne mit Lübecker Marzipan® eingedeckt werden (Ausrollstärke ca. 2,5 mm, mit Strukturholz bearbeitet). Zuletzt mit Sahnerosetten garnieren und mit Walnüssen oder Haselnüssen belegen.

Für die Eindeckung empfehlen wir:

Lubeca Premium Marzipan LMDG Art. Nr. 100
Marzipan-Rohmasse I aus Mittelmeermendeln MIMM Art. Nr. 045 (für einen noch intensiveren Marzipangeschmack)