



Lübecker Nusstorte

Nuss-Sahnetorte mit Marzipan (1 Torte Ø 26 cm)

800 g Sahne geschlagen, ungesüßt
80 g Zucker
5 Blatt Gelatine (je Blatt á 1,6 g)

100 g Haselnusskerne	
HK SCHAEEL	Art.-Nr. 460
50 g Nussnougat Extraklasse	
NNXX	Art.-Nr. 279
oder Nussbitternougat	
NBN	Art.-Nr. 288

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.

HERSTELLUNG

Einen gebackenen Mürbteigboden 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 Torte mit Lübecker Marzipan eingedeckt werden (Ausrollstärke ca. 2,5 mm, mit Strukturholz bearbeitet). Zuletzt mit Sahnerosetten garnieren und mit Haselnüssen belegen.

Für die Eindeckung empfehlen wir:

Lubeca Premium Marzipan	
LMDG	Art.-Nr. 100
oder	
Marzipan-Rohmasse	
M0 MM	Art.-Nr. 015
oder	
Marzipan-Rohmasse	
MI MM	Art.-Nr. 045



mittel

Rezept-Nr. 09-05

www.lubeca-marzipan.de/rezepte