

Mozart - Torte (Aus Österreich)

Für die Sachermasse:

130g Margarine	mit
110g Puderzucker	und
1pck. Vanille-Puddingpulver	schaumig rühren.
80g Blockschokolade	schmelzen und hinzugeben. Außerdem
3EL Kakao,	
1pck. Backpulver,	
300g Mehl	und
200ml Sojamilch	hinzugeben und zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig in eine Springform (28cm) geben und bei mittlerer Temperatur etwa 20 Minuten backen. Anschließend gut auskühlen lassen und aus der Form lösen.

200g grüne Marzipanmasse	ausrollen und auf dem Tortenboden verteilen
400g Schlagfix	mit
1pck. Sahnesteif	steif schlagen.
125g Nougat	schmelzen und anschließend unterheben. Die Sahne auf dem Marzipan verteilen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Nach belieben mit Mozartkugeln verzieren!

Ergibt: 16 Stücke

Zubereitungszeit: mind. 30Min.