



## Hofmarschall-Torte

Rezept von Elisabeth Hauswirth (Ex-Hofmarschall Elisabeth IV. von der kessen Sohle)

- 200 g Marzipan-Rohmasse
- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillin-Zucker
- einige Tropfen Bittermandel-Aroma
- 1 Prise Salz
- 4 Eier (Gr. M)
- 300 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 5 EL Milch
- 200 g schnittfeste Nuss-Nougat-Masse
- 150 g Zartbitter-Kuvertüre
- 650 g Schlagsahne
- 1 Glas (400 g) angedickte Wildpreiselbeeren
- 1 Päckchen Sahnefestiger
- Mozartkugeln und Preiselbeeren zum Verzieren
- 1 EL Kakaopulver

1. Marzipan grob reiben. Mit weicher Butter, Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, Aroma und Salz schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, mit der Milch unterrühren. den Teig in gefettete Springform (26 cm Ø) streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 45 – 50 Minuten backen. Auskühlen lassen.
2. Nuss-Nougat-Masse und 50 g Kuvertüre hacken. 250 g Sahne aufkochen, vom Herd ziehen. Nougat und Kuvertüre darin schmelzen lassen. In eine Schüssel füllen und 1½ - 2 Stunden kühl stellen.
3. Boden 2x waagrecht teilen. Um den unteren Boden einen Tortenring stellen. Preiselbeeren auf den Boden streichen. Den 2. Boden auflegen. Weiche, ausgekühlte Nougatcreme cremig aufschlagen, auf den Boden streichen. 250 g Sahne, Sahnefestiger und 1 Päckchen Vanillin-Zucker steif schlagen. Auf die Nougatcreme streichen. Den oberen Boden auflegen. Ca. 2 Stunden kühl stellen.
4. 100 g Kuvertüre hacken, schmelzen und auf Marmorbrett dünn verstreichen. Erstarren lassen. Die Kuvertüre mit Spachtel in Röllchen abziehen. 150 g Sahne steif schlagen. Torte mit Sahne einstreichen. Mit Röllchen, Kugeln, Beeren und Kakao verzieren.

Zubereitung: ca. 1¼ Stunden (ohne Wartezeit)