

# Marzipan-Nuss-Sahnetorte

## Zutaten für den Biskuitteig:

- 6 Eier
- 6 EL heißes Wasser
- 160 g Zucker
- 220 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 40 g gemahlene Walnüsse

Die Eier mit dem heißen Wasser schaumig schlagen, dabei nach und nach den Zucker dazugeben. Das Mehl mit Backpulver und Walnüssen vermischen und vorsichtig darunterheben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und bei 190 Grad circa 40 Minuten backen. Gut auskühlen lassen und den Biskuit in drei Böden teilen.

## Zutaten für die Füllung:

- 3-4 Äpfel
- etwas Apfelsaft
- 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 1,5 l Sahne
- 100 g gemahlene Walnüsse
- 50 g Krokant
- 200 g Marzipan-Rohmasse
- 1 TL Puderzucker

Aus Äpfeln und etwas Apfelsaft Apfelmus kochen und mit Puddingpulver andicken. Leicht abkühlen lassen und auf dem unteren Boden verstreichen.

Die Sahne steif schlagen und Walnüsse sowie Krokant unterheben.

Auf das erkaltete Apfelmus eine Schicht Sahne geben, verstreichen und den zweiten Boden auflegen. Darauf ebenfalls Sahne verstreichen. Mit dem dritten Boden bedecken, wieder Sahne darauf verteilen und die Torte komplett mit Sahne verkleiden.

Die Marzipan-Rohmasse mit dem Puderzucker verkneten und auf Tortengröße ausrollen. Anschließend als Decke auf die Torte legen.

Die Torte mit Nüssen und Sahnetupfern verzieren.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Letzter Sendetermin: 13.02.2019

Koch/Köchin: Susanne Mentzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)