



Klassische Lindebecker Marzipantorte

Description

Zutaten:

f r den m rbeteig:

175 g mehl
75 g zucker
100 g kalte butter
1 ei

f r den biskuitboden:

4 eier
4 essl ffel hei es wasser
130 g zucker
1 p ckchen vanillezucker
100 g mehl
100 g speisest rke
2 teel ffel backpulver

f r die f llung:

200 g waln sse
100 g marzipanrohmasse
70 g zucker
1 l sahn e
2 p ckchen gelatine, gemahlen
5 essl ffel aprikosenmarmelade

f r die marzipandecke:

1 marzipandecke (gekauft oder aus 750 g selbstgemachtem marzipan)

default watermark

Zubereitung:

Backofen auf 200 °C vorheizen und ein backblech mit backpapier auslegen. Für den mürbeteig alle zutaten mit den händen verkneten.

Teig auf dem blech zu einem kreis mit mindestens 26 cm durchmesser ausrollen, mit einer gabel einstechen und 15 - 20 minuten backen.

Mürbeteig auskühlen lassen und mit hilfe der springform zu einem boden schneiden. Springform mit backpapier auslegen und einfetten. Backofen auf 180 °C herunterschalten.

Für den biskuitboden eier mit wasser schaumig schlagen. Zucker und vanillezucker hinzugeben und weiterschlagen. Mehl, backpulver und speisestärke vermischen und kurz unter die eimasse rühren. Teig in die springform geben und im heißen ofen ca. 35 minuten backen.

Biskuitboden auskühlen lassen und aus der form lösen. Boden zwei mal waagrecht teilen.

Für die füllung walnuss, bis auf einige zum dekorieren, fein hacken. 30g zucker in einer pfanne schmelzen und gehackte nussse karamellisieren lassen. Marzipan in kleine stücke zupfen und in die pfanne geben. Pfanne vom herd nehmen und große stücke mit einem pfannenwender zerkleinern.

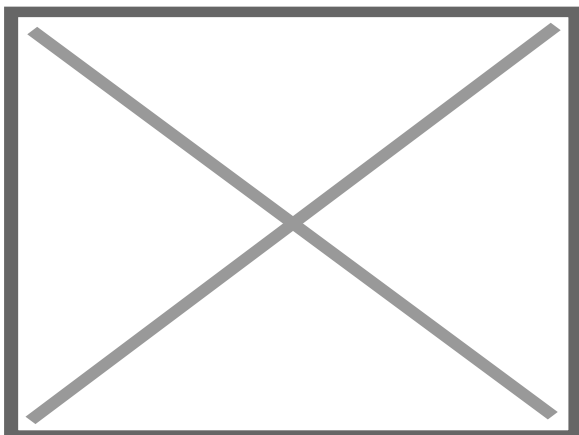
800 ml sahnesteif schlagen und 30 g zucker einrieseln lassen. 1 paket gelatine nach packungsanleitung anrühren und unter die sahnereihen. Walnuss-marzipan-mischung unterheben.

Aprikosenmarmelade kurz in der mikrowelle erwärmen und auf den mürbeteigboden streichen.

Auf die marmelade einen biskuitboden setzen und mit der helfte der sahnemussmasse bestreichen. Zweiten biskuitboden draufsetzen und mit restlicher sahnemussmasse bestreichen. Mit dem dritten boden abschließen und die torte mindestens 2 stunden kaltstellen.

Restliche sahnesteif mit 10 g zucker steif schlagen. 1 paket gelatine nach packungsanleitung anrühren und unter die sahnereihen. Torte rundherum mit sahnesteif bestreichen.

Marzipandecke vorsichtig über die torte legen, etwas andrücken und überlappende ränder mit einem messer abschneiden. Mit einer angefeuchteten tortenpalette oder einem großen messer glattziehen und mit walnüssen garnieren.



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Juli 23, 2022

Author

jeanny

default watermark