



Marzipan-Torte

Description

ZUTATEN

F ¼r den Biskuit:

- 5 Eier
- 150g Zucker
- 125g Mehl
- 1 Pck Vanillezucker
- 1 Prise Salz

F ¼r die F ¼llung:

- 600ml Schlagsahne
- 3 Pck Sahnesteif
- 3 Pck Vanillezucker
- 270g Himbeermarmelade

außerdem
getrockneten Himbeeren zur Deko
eine Marzipandecke oder 300g Marzipanrohmasse+ etwas Puderzucker

ANLEITUNG

Schritt 1:

Heizt den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vor. Legt die Backform am Boden mit Backpapier aus.

Trennt die Eier. Schlagt das Eiweiß mit dem Salz auf. Wenn die Masse anfängt anzudicken, lasst den Zucker einrieseln. Rührt weiter, bis ein stabiler Eischnee entsteht. Gebt dann die Eigelbe hinzu und rührt kurz weiter.

default watermark

Siebt das Mehl dazu und hebt es unter. FÄ¼llt den Teig in eure Form und backt den Biskuit fÄ¼r 20 Minuten goldbraun.

Nehmt den Boden aus der Form und lasst ihn vollstÄ¼ndig abkÄ¼hlen.

Schritt 2:

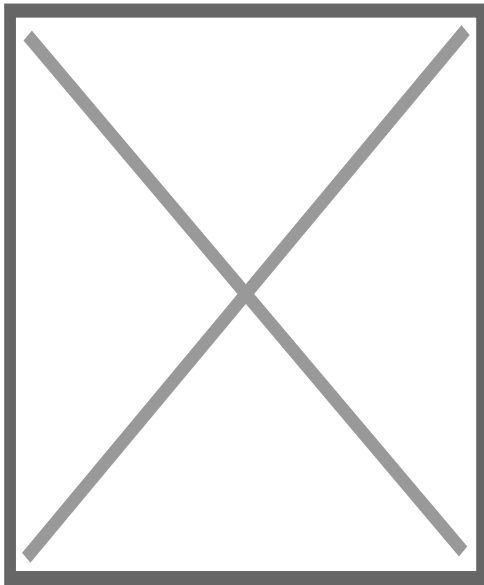
Schlagt die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker auf.

Schneidet den Boden zwei Mal durch. Verstreicht auf dem ersten Boden die HÄ¼lfte der Marmelade und gebt darauf eine dÄ¼nne Schicht Sahnecreme.

Setzt den zweiten Boden auf und macht wieder mit Marmelade und Sahne weiter. Legt den obersten Boden auf und streicht die Torte rundherum dÄ¼nn mit Sahne ein. FÄ¼llt ca. 4-5 EL Sahne in einen Spritzbeutel mit TÄ¼lle fÄ¼r die Deko.

Deckt die Torte mit der Marzipandecke ein. Setzt darauf ca. 12 Sahnetupfen und bestreut diese mit den getrockneten Himbeeren.

KÄ¼hlt die Torte ca. eine Stunde vor dem Anschnitt.



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

November 21, 2022

Author

jeanny