

Marzipancreme

Von Kuchenfee

Diese Creme ist nicht Fondanttauglich! Die Menge reicht zum füllen einer 26er Torte. Es ist empfehlenswert die Böden vor dem füllen jeweils mit etwas Läuterzucker zu tränken da die Creme relativ fest ist & nicht besonders gut in die Böden zieht. Ausserdem wird die Creme im Kühlschrank etwas fester, bleibt aber ansich noch relativ weich & ist daher nicht besonders ideal um damit mehretagen Torten zu füllen. Diese Creme ist ursprünglich mit Weisswein gemacht worden – um eine klassische Herren Cremetorte herzustellen. Es kann also anstatt der Milch das gleiche mit süßem Weisswein gemacht werden.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	10 min	n/a	20 min

1 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

320 ml Milch
75 g Eigelb
35 g Speisestärke
90 g Zucker
200 g Marzipanrohmasse
100 g Butter

Werkzeuge

Topf
Gummilippe
Schneebesen
4 Kant Reibe

Zubereitung

- 01** Marzipan & Butter 15 Minuten im Eisfach lagern & danach mit einer groben Reibe reiben.
- 02** Milch aufsetzen & zum kochen bringen. (eventuell zwischendurch rühren damit nichts anbrennt!)
- 03** Eigelb, Speisestärke & Zucker vermengen.
- 04** Sobald die Milch kurz vor dem kochen ist, gibt man einen Schluck davon zur Eigelb-Stärke-Zucker-Masse um diese der Temperatur anzugleichen – nachdem man 3 Schlucke zur Masse gegeben hat um diese anzugleichen kann man die komplette Masse zurück zur restlichen Milch schütten & alles gemeinsam aufkochen. Koch deine Masse für 1 Minute bis sie richtig fest ist.
- 05** Geriebener Marzipan + geriebene Butter zur heissen Masse geben & solange unterbreiten bis sich alles gelöst hat.
- 06** Die Masse lässt sich am besten verarbeiten wenn sie noch sehr warm ist!