Marzipantorte

Von Kuchenfee



Ohja, ein weiterer Klassiker. Marzipantorte. Nicht grundlos ein Klassiker – die aromatisierte Sahne, die lecker Nussige Note & der zarte Biskuit – YUMMI ! Dieses Rezept ist ausgelegt für eine 26cm Torte.

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	**40 min**	**n/a**	**50 min**

12 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

NUSSBISKUIT

- **4 x** Eier
  4 Eier130g ZuckerPrise SalzVanillinzucker125g Mehl1tl Backpulver75g gemahlene Nüsse oder gemahlene Mandeln
- **130 g** Zucker
- **1 Prise** Salz
- Vanillinzucker
- **125 g** Mehl
- **1 TL** Backpulver
- **75 g** gemahlene Nüsse oder Mandeln

FÜLLUNG & GARNITUR

- **100 g** Marzipanrohmasse
- **4 cl x** Rum oder Amaretto
  Ersatzweise auch Wasser oder Fruchtsaft
- **30 ml** Wassser
- **600 ml** Sahne
- **60 g** Zucker
- **3 Päckchen** Sahnesteif
- **50 g** gemahlene Nüsse oder Mandeln
- **400 ml** Sahne
- **2 Päckchen** Sahnesteif
- **700 g** Marzipanrohmasse oder Marzipandecke
- Optional: Mürbeteig für den Boden

Werkzeuge

- Waage
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Springform

Zubereitung

01 Heize deinen Ofen auf 170°C Umluft vor & lege deine Springform mit Backpapier aus.

02 Schlage deine Eier mit Zucker, Salz & Vanillinzucker für 10-15 Minuten auf.

03 Siebe dein Mehl, Backpulver & gemahlenen Nüsse gemeinsam gründlich durch.

04 Hebe deine trockenen Zutaten vorsichtig unter deine aufgeschlagenen Eier in 2 Portionen & verteile deine Masse danach direkt in deine Springform. Dein Biskuit sollte sofort in den heizen Backofen geschoben werden und für 25-35Minuten gebacken werden. Nach dem backen den Biskuit auf einem Gitter auskühlen lassen.

05 Ist der Biskuit 100% ausgekühlt schneidest du ihn in 3 Böden. Reibe deinen Marzipan klein oder hacke ihn ihn klein Stücke & gib Rum &/oder Wasser dazu. Lass deinen Marzipan so für einige Minuten einweichen. Mit einer Gabel arbeitest du den Marzipan mit der Flüssigkeit zu einer Paste.

06 Schlage deine eiskalte Sahne steif und lass wärend dessen deinen Zucker einrieseln. Kurz bevor die Sahne steif ist geschlagen ist lässt du dein Sahnesteif einrieseln & schlägst es kurz unter. Hebe unter deine Sahne jetzt deine Marzipanpaste unter.

07 Verteile 1/3 deiner Sahnemasse auf deinen unteren Biskuitboden, streiche die Masse glatt und verteile die nächsten 2/3 auf den Boden. Auch diese Portion wird wieder glatt gestrichen & mit dem letzten Boden gedeckelt bevor die letzte Portion Marzipansahne oben verstrichen wird. Stelle deine Torte nun für mind. 2h in die Kühlung.

08 Nach der Kühlung wird die Sahne aufgeschlagen und mit Sahnesteif stabilisiert. Fülle eine Hälfte der neutralen Sahne in einen Spritzbeuteln mit einer 1cm großen Lochtülle & stelle den Beutel kalt !! Streiche die restliche Sahne um die Torte & friere die Torte für 60Minuten ein.

09 Knete deinen Marzipan geschmeidig und rolle ihn mit etwas Speisestärke auf dem Tisch aus. Lege deine ausgerollte Marzipandecke auf deine angefrohrene Torte. Schneide den Überschuss des Marzipan ab & teile deine Torte mit einem Messer vorsichtig in 12 Stücke. Spritze mit deinem kalt gestellten Spritzbeutel auf jedes Stück eine Spirale und setzte eine halbe Walnuss als Deko drauf.