Spanische Vanilletorte



Von Kuchenfee

Wenn ihr eine Torte sucht, die auf den ersten Blick simpel aussieht und dann beim Anschnitt mit feinen Schokostückchen, einer Marzipandecke und einem zart-mandeligen Boden punktet, seid ihr hier richtig. Die **spanische Vanilletorte** ist so ein Klassiker, den ich aus der Konditorei kenne. Sie kommt ohne viel Schnickschnack aus, sieht aber auf der Kaffeetafel sofort nach Confiserie aus.

Mein Rezept arbeitet mit **Marzipanrohmasse direkt im Teig** und mit grob gehackter Kuvertüre statt mit Schokostreuseln, damit ihr beim Anschnitt diese kleinen, glänzenden Schokoinseln seht. Das ist auch der entscheidende Unterschied zu den vielen Vanillekuchen, die online kursieren. Wichtig ist nur eines: **den fertigen Boden über Nacht auf dem Gitter ruhen lassen**, sonst zieht das Marzipan später Feuchtigkeit und der Boden wird unter der Schokoschicht weich und gruselig. Hier kommt mein Rezept für die spanische Vanilletorte mit Marzipandecke und glänzender Schokoladenglasur:

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	**45 min**	**n/a**	**50 min**

14 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

6 x	Eier
	getrennt
180 g	Zucker
1 Prise	Salz
200 g	Marzipanrohmasse
	gerieben
60 g	Butter
	weich
110 g	Mehl
100 g	Schokoladen
	gehackt
40 g	Mandeln
	gehackt

AUSSERDEM

50 g	Aprikosenkonfitüre
400 g	Marzipanrohmasse
400 g	Kuchenglasur
	zartbitter

Werkzeuge

- Nudelholz
- Springform
- Schüssel
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Waage

Zubereitung

01 Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. 26er Springform mit Backpapier auslegen.

02 Eiweiß mit 3/4 der Zuckermengen und der Prise Salz steif schlagen.

03 Mehl, Mandeln & Schokolade vermengen.

04 Eiweiß in eine andere Schüssel füllen um Butter, Marzipan und Zuckerrest zu verrühren.

05 Ein Eigelb nach dem anderen langsam dazu geben bis eine dicke Paste entsteht, dann den Rührer gegen einen Schneebesen tauschen und einige Minuten aufschlagen.

06 Eine kleine Menge Eischnee unter die Masse rühren um diese auf zu lockern, dann den Eischnee in 2-3 Portionen mit Liebe unterheben.

07 Die trocknen Zutaten unterheben und die Masse in die Springform geben. Glatt streichen und auf mittlerer Schiene, im Ofen etwa 40 – 50 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Wird die Oberfläche zu schnell dunkel, bitte die Form abdecken.

08 Nach dem backen den Kuchen in der Form über Nacht abkühlen lassen.

09 Aus der Form lösen & am besten auf den Kopf drehen.

10 Konfitüre stark aufkochen und noch blubbernd heiß über dem Kuchen verstreichen. Hierzu eignet sich ein Pinsel.

11 Die Marzipanrohmasse dünn ausrollen und die Torte damit einschlagen.

12 Die Glasur nach Packungsanleitung verflüssigen & über die Torte geben. Das Ablaufgitter kräftig schütteln um Überschuss besser zu entfernen.

13 Mit Hilfe einer Winkelpalette die Torte auf eine hübsche Platte setzten und einem heissen Messer einteilen.