

SPANISCHER VANILLEKUCHEN MIT MARZIPAN



Diese spanische Vanilletorte besteht aus einer Sandkuchen Masse, in die grobe Stücke Schokolade eingerührt werden. Der Teig wird mit Marzipan, geschälten Mandeln und einer Prise Zitronenschale verfeinert. Anschließend wird der gebackene Kuchen mit einer Schicht Aprikosenmarmelade und geschmolzener Kuvertüre (Schokolade) überzogen. Dekoriert mit selbstgemachten Marzipan Blumen sieht die Torte wunderschön aus.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
60 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

VORBEREITUNG

Einen Backring auf 26 cm Durchmesser einstellen und auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech setzen. Den Ofen auf 170°C O/U vorheizen.

TEIG

Das Eiweiß mit der Prise Salz steifschlagen. Den Zucker langsam zufügen und etwa 2-3 Minuteniterrühren, bis die Masse wieder steif ist und glänzt. Das Marzipan reiben und in einer separaten Schüssel mit der Butter und dem Vanilleextrakt 2-3 Minuten schaumig rühren. Die Eigelbe anschließend nacheinander in die Buttermasse einrühren. In der Zwischenzeit die Mandeln fein reiben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und gemeinsam mit der Zitronenschale, den Mandeln und dem Eiweiß unter die Eigelbmasse heben. Die Kuvertüre grob hacken und ebenfalls kurz unterheben. Den Teig in die vorbereitete Backform füllen, glattstreichen und im vorgeheizten Ofen für etwa 35 Minuten backen. Herausnehmen, 15 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen und auf ein Abkühlgitter stürzen. Mit einem Tuch bedeckt abkühlen lassen.



Das Marzipan kann auch weggelassen und durch weitere 100 g Zucker ausgetauscht werden.



Nach Belieben können noch bis zu 2 EL Amaretto hinzugegeben werden. Dieser unterstützt den Bittermandelgeschmack nochmals.

VANILLE-MARZIPANTEIG:

- ☐ **6** Eiweiße
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **150 g** Zucker
- ☐ **100 g** Butter (weich)
- ☐ **200 g** Marzipanrohmasse
- ☐ **2 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **6** Eigelbe
- ☐ **150 g** Mehl
- ☐ **100 g** Mandeln (geschält)
- ☐ **1 TL** Backpulver
- ☐ **1 Pr.** Zitrone (Abrieb)
- ☐ **100 g** Zartbitterkuvertüre

MARZIPANBLUMEN:

- ☐ **60 g** Marzipanrohmasse
- ☐ **30 g** Puderzucker

ZUM ÜBERZIEHEN:

- ☐ **100 g** Aprikosenmarmelade
- ☐ **300 g** Zartbitterkuvertüre
- ☐ **20 g** Kokosöl
- ☐ **12** Mandeln (geschält)

MARZIPANBLUMEN

Die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker verkneten, 3 mm dünn ausrollen und Blumen ausstechen.

TORTE ÜBERZIEHEN

Die Aprikosenmarmelade erwärmen und den Kuchen damit einstreichen, etwas

SPANISCHER VANILLEKUCHEN MIT MARZIPAN



einziehen lassen. Die Kuvertüre fein hacken und 2/3 davon über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad erwärmen. Vom Bad Herunternehmen und das restliche Drittel, sowie das Kokosöl einrühren. Den Kuchen auf ein Abkühlgitter setzen und darunter ein Blech stellen. Die Kuvertüre darüber fließen lassen und mit einer Palette verteilen. Mit den Blumen und Mandeln dekorieren. Aushärten lassen und servieren. Gut verpackt ist der Kuchen mehrere Tage haltbar und saftig. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Aus der übrigen Kuvertüre können Schoko Crispies oder Rocky Roads hergestellt werden.