

MARZIPANTORTE



Leckere Marzipantorte – einfach, lecker und ohne viel Werkzeug!

FORMGRÖSSE:

Backform: rund
Durchmesser: 26 cm
Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 170° C vorheizen. Eier mit dem Zucker in 4-6 Minuten sehr cremig rühren. Die Flüssigkeiten bei niedrigster Stufe unterrühren. Restliche Zutaten sieben und unterheben. In die vorbereitete Springform füllen und bei 170 °C etwa 40 Min. backen und danach abkühlen lassen.

Den Kuchen einmal halbieren. Den Tortenboden mit Pflaumenmus bestreichen und fast die gesamte Creme darauf streichen. Den zweiten Boden auflegen und die Torte mit der restlichen Creme bestreichen.

Mit der Marzipandecke einkleiden und kühlen.

Aus gefärbtem Modelliermarzipan und nicht gefärbtem Marzipan habe ich einen Weihnachtsmann und Tannenbaum modelliert.

Die Torte ist gekühlt etwa 3 Tage haltbar.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally

TEIG:

- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 150 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1 Backpulver
- 100 g Mandeln (gemahlen)
- 200 g Wasser, Likör oder Mandelsirup
- 200 ml Öl
- Bittermandelaroma

FÜLLUNG:

- 300 g Sahne
- 3 TL San-apart
- 250 g Mascarpone
- 30 g Puderzucker (kann man weg lassen)
- Marmelade (Pflaume)
- evtl. Lebkuchengewürz

DEKO:

- Marzipandecke
- Marzipan zum Modellieren
- Lebensmittelfarben