



Marzipancremetorte

Zeit gesamt
4h

Zubereitungszeit
40min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

Marzipanrohmasse	200 g
Schlagsahne	800 ml
Eier	3 St.
Zucker	125 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	75 g
Speisestärke	50 g
Backpulver	1 TL
Sahnesteif	4 Päckchen
Haselnusskerne, gemahlen	100 g
Aprikosenkonfitüre	6 EL
Mandeln, gehackt	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, hohes Gefäß, großer Topf, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, Spritzbeutel

1. Für die Marzipancreme in einen Topf Marzipanrohmasse reiben oder rupfen, Sahne hinzugeben und das Ganze bei niedriger Stufe erwärmen. So lange rühren, bis sich das Marzipan auflöst. In ein hohes Gefäß Marzipansahne geben und für ca. 3 Std. kühl stellen.
2. Inzwischen Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eier trennen. In einer Schüssel Eiweiß mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen. 75 g Zucker unter Rühren einrieseln lassen und weiter schlagen, bis der Eischnee cremig-glänzend ist.
3. In einer weiteren Schüssel Eigelb mit übrigem Zucker und Salz mit dem Handrührer cremig schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, darübersieben und mit der Hälfte vom Eischnee vorsichtig unterheben. Übrigen Eischnee kurz unterziehen. In eine gefettete Springform Biskuitteig geben, glatt streichen und im Ofen ca. 25 Min. goldbraun backen. Biskuitteig vorsichtig aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Biskuitteig mit einem Messer zweimal durchschneiden, sodass 3 Böden entstehen.
4. Marzipansahne zusammen mit Sahnesteif mit einem Handrührgerät ca. 5 Min. cremig aufschlagen. 100 g Haselnüsse locker unterheben. Marzipancreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.
5. Auf eine Tortenplatte einen Biskuitboden legen und mit 3 EL Aprikosenkonfitüre bestreichen. Marzipancreme darauf verteilen und nächsten Boden vorsichtig darauflegen und leicht andrücken. Tortenboden mit 3 EL Aprikosenkonfitüre bestreichen und abschließend mit Marzipancreme glatt streichen. Mit letztem Boden abschließen, mit

5 EL Marzipancreme dünn bestreichen. Übrige Marzipancreme in einen Spritzbeutel geben und Tortenoberfläche dicht an dicht mit Sahnetupfen verzieren. Den Rand der Torte mit gehackten Mandeln verzieren und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	285 kcal
Kohlenhydrate	27 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	17 g