

Mandeltorte mit Birnen

Kuchen » Birnen

Zutaten (16 Stücke)

- » 4 Ei(er)
- » 170g Zucker
- » 60g Mehl
- » 105g Stärke
- » 1 TL Backpulver
- » 100g gem. Mandeln
- » 500ml Milch
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 200g Marzipan-Rohmasse
- » 150g Butter/Margarine
- » 2 EL Amaretto
- » 1 Dose Birne(n)
- » 50g Puderzucker
- » 50g Kuvertüre (Vollmilch)
- » 150ml Schlagsahne
- » rote Lebensmittelfarbe
- » grüne Lebensmittelfarbe
- » gelbe Schokotaler
- » blaue Schokotaler
- » 50g Krokant

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Den Ofen auf 160°C vorheizen. Eier trennen. Eigelbe, 80g Zucker cremig rühren. Mehl, 60g Stärke, Backpulver darüber sieben, Mandeln zufügen. Eiweiß mit 40g Zucker steif schlagen, auf die Eigelbmasse setzen, alles unterheben.

2. Masse in einer mit Backpapier ausgelegten Form (Durchmesser 24cm) ca. 30min backen. Herausnehmen, Papier abziehen. Erkalte zweimal waagerecht teilen.

3. 45g Stärke mit 6EL Milch verrühren. Übrige Milch, 50g Zucker, Vanillinzucker aufkochen, Stärke einrühren, aufwallen lassen, 50g zerkleinertes Marzipan darin auflösen. Vom Herd nehmen, zimmerwarm abkühlen. Weiche Butter mit Amaretto cremig rühren, Creme löffelweise einrühren.

4. Obst abtropfen lassen. Ring um ersten Boden stellen. Hälfte der Creme aufstreichen, Obst darauf verteilen. Zweiten Boden auflegen, übrige Creme, dritten Boden darauf geben, 3 Stunden kühlen.

5. 150g Marzipan, Puderzucker verkneten, ausrollen. Kreis (Durchmesser 24cm) ausstechen, auf die Torte legen. Rest ausrollen, 2 Kreise (7cm), 2 Kreise (3cm) und 4 Ohren ausradeln. Damit zwei Hasen auf die Torte modellieren. Kuvertüre schmelzen, Hasen damit bemalen. Sahne steif schlagen, an den Tortenrand streichen, Rest aufspritzen. Übriges Marzipan rot bzw. grün färben, ausrollen, Blüten und Blätter formen. Torte damit sowie mit Schokolinsen und Krokant verzieren.

Nährwerte: 380kcal/E7g/F22g/KH40g pro Stück

angelegt am: 24.01.2005

Rezept-Nr: 1432

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke