Marzipan-Nuss-Torte

Kuchen » Kirsch

Zutaten (16 Stücke)

» 4 Ei(er)
» 1 Prise Salz
» 3 Pk. Vanillinzucker
» 150g Zucker
» 75g Mehl
» 85g Stärke
» 1/2 Pk. Backpulver
» 100g gem. Haselnüsse
» 1 Glas Kirschen (sauer)
» 1 Zimt-Stange(n)
» 1 Zitrone(n)
» 200g Marzipan-Rohmasse
» 4 EL Amaretto
» 700g Schlagsahne
» 25g Puderzucker
» 2 EL Johannisbeergelee

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Eier trennen. Eiweiß und Salz steif schlagen, dabei 1Pk. Vanillinzucker und 125g Zucker einrieseln lassen. Eigelb unterschlagen. Mehl, 50g Stärke und Backpulver darauf sieben, mit Nüssen unterheben. Springform (Durchmesser 26cm) am Boden fetten, Masse einfüllen. Im heißen Ofen bei 150°C ca. 30min backen. Auskühlen.

2. Kirschen abtropfen, Saft auffangen. 35g Stärke und 6EL Saft glatt rühren. Rest Saft, 2EL Zucker, Zimt, Zitronenschale und 2EL Saft aufkochen. Stärke einrühren, aufkochen. Zimt und Schale entfernen. Kirschen zugeben.

3. Biskuit zweimal teilen. Tortenring um einen Boden legen. Kompott darauf geben. Zweiten Boden darauf legen. Auskühlen. 150g Marzipan und Likör cremig rühren. 300g Sahne steif schlagen, unterziehen. Auf den zweiten Boden streichen. Dritten Boden darauf legen. Eine Stunde kühlen.

4. 2EL Haselnussblättchen rösten. Rest Marzipan raspeln, mit Puderzucker verkneten. Marzipan ausrollen. Sterne ausstechen. Mit Gelee bepinseln. 400g Sahne und 2Pk. Vanillinzucker steif schlagen. Torte mit Hälfte Sahne einstreichen. Mit Nüssen, Rest Sahne und Sternen verzieren.

Nährwerte: 420kcal/E6g/F25g/KH37g pro Stück

angelegt am: 30.04.2005 Rezept-Nr: 1875

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