

# Kirsch-Marzipan-Torte

Kuchen » Kirsch

## Zutaten (12 Stücke)

- » 4 Ei(er)
- » 1 Prise Salz
- » 125g Zucker
- » 4 Pk. Vanillinzucker
- » 100g Mehl
- » 25g Stärke
- » 1 TL Backpulver
- » 1 TL Lebkuchengewürz
- » 1 Glas Kirschen (sauer)
- » 1 Pk. Pudding-Pulver (Vanille)
- » 750g Schlagsahne
- » 300g Marzipan-Rohmasse
- » 100g Puderzucker
- » Zuckerperlen
- » gem. Pistazienkerne

## Bewertung



**Beschaffung**  
guten Supermarkt



**Kosten**  
6-10€



**Zubereitungszeit**  
über 120min

## Zubereitung

1. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, Salz, 100g Zucker und 1Pk. Vanillinzucker einrieseln lassen. Mehl, Stärke, Backpulver und Gewürz mischen. Auf die Eimasse sieben, unterheben. Masse in einer am Boden mit Backpapier ausgelegten Springform (Durchmesser 26cm) glatt streichen. Im heißen Ofen bei 200°C (Umluft nicht geeignet!) 25-30min backen.

2. Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen. Biskuit aus dem Ofen nehmen, vom Formrand lösen. In der Form auskühlen. 350ml Kirschsaft mit knapp 150ml Wasser auffüllen. 4EL Saft, 2EL Zucker und Puddingpulver glatt rühren. Rest Saft aufkochen. Angerührtes Puddingpulver einrühren, aufkochen, bei schwacher Hitze ca. 1min köcheln. Kirschen unterheben. Etwas abkühlen lassen.

3. Biskuit aus der Form lösen und einmal horizontal durchschneiden. Kompott auf dem unteren Boden verteilen. Auskühlen lassen. Sahne steif schlagen, dabei 3Pk. Vanillinzucker einrieseln lassen. Hälfte der Sahne auf den Kirschen verteilen, Deckel daraufsetzen. Torte mit der restlichen Sahne einstreichen. Kalt stellen.

4. Marzipan und Puderzucker verkneten. Auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche zu einem Kreis ausrollen. Marzipandekel Vorsichtig auf die Torte setzen. Leicht andrücken. Überstehendes Marzipan abschneiden, nochmals verkneten und ausrollen. Weihnachtliche Motive oder Buchstaben ausstechen. Mit Zuckerguss, Silber- und Goldperlen verzieren. Torte mit Marzipanmotiven verzieren. Mit Puderzucker und Pistazien bestreuen.

Nährwerte: 500kcal/E8g/F29g/KH52g pro Portion

angelegt am: 10.05.2005

Rezept-Nr: 1931

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