Marzipantorte

Kategorie: Kuchen und Torten - Aufwand: mittel - Preis: hoch - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Teig

200 g	Butter
200 g	Zucker
1,0 EL	Vanillezucker
1,0 Prise	Salz
5,0	Eier
250 g	Mehl
0,5 Päckchen	Backpulver
75,0 g	gemahlene Mandeln

Füllung & Belag

200 g	Johannisbeergelee
200 g	Sahne
	Puderzucker zum Ausrollen
400 g	Marzipan-Rohmasse
	Schokoplätzchen und andere Backdekoration

(Angaben für 1 Kuchen)



Wenn Du eine festlichte Kaffeetafel decken möchtest, dann passt diese schicke Marzipantorte perfekt ins Bild.

Zubereitung

Teig

Butter, Zucker, Vanilliezucker und Salz schaumig rühren. Erst Eier unterrühren, dann Mehl, Backpulver und Mandeln mischen und dazugeben. Springform (Durchm. 26cm) mit Backpapier auslegen, den Rand fetten und Teig hineingeben. Bei 175°C circa 30 Minuten backen. Kuchen abkühlen lassen.

Fertigstellung

Die Torte quer durchschneiden und Deckel abnehmen. Erst mit 3/4 des Gelees, dann mit 3/4 der steif geschlagenen Sahne bestreichen. Deckel wieder darauf legen. Arbeitsfläche mit Puderzucker bestäuben und Marzipan darauf ausrollen. Kuchen dünn mit restlichem Gelee bestreichen und mit Marzipan umkleiden. Nach Belieben mit restlicher Sahne, Schokoplätzchen und anderer Backdeko verzieren.