

Marzipantorte

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

Zutaten

	Teig
200 g	Butter
200 g	Zucker
1 EL	Vanillezucker
1 Prise	Salz
5	Eier
250 g	Mehl
0,5	Backpulver
Päckchen	
75 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, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Erst Eier untermischen, 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.