Marzipan-Creme-Torte

Die Marzipan-Creme-Torte ist gerade zu Ostern ein absoluter Blickfang auf der Kaffeetafel. Ein Rezept, das gerade Marzipan-Liebhaber begeistern wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 50 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

Für die Creme

400 ml	Schlagobers
100 g	Marzipan
1 TL	Vanillezucker

Für den Boden

3 Stk.	Eier
110 g	Zucker
1 TL	Vanillezucker
1 Prise	Salz
140 g	Mehl
1 TL	Backpulver

Zum Bestreichen

2 EL	Marillenmarmelade (gehäuft)

Für die Dekoration

100 g	Marzipan
30 g	Staubzucker
1 Packung	Haselnusskrokant

Nach Belieben	Schokolade (z.B Ostereier und Hasen)

Zubereitung

1. Für die **Marzipan-Creme-Torte** als Erstes die Creme zubereiten. Dazu das Marzipan klein rupfen und zusammen mit dem Schlagobers und dem Vanillezucker in einen Topf geben.

2. Jetzt die Masse so lange erhitzen und verrühren, bis das Marzipan sich vollständig aufgelöst hat, aber nicht kochen lassen.

3. Das Marzipan-Obers nun unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen und dann mehrere Stunden kühl stellen (am besten über Nacht). Die leicht körnige Struktur kommt im Übrigen vom Marzipan und ist völlig normal.

4. Als Nächstes den Boden einer 20cm Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf ca. 175°C Umluft vorheizen.

5. Dann die Eier, mit dem Zucker, dem Salz und dem Vanillezucker, mit einem Handrührgerät, ca. 5-8 Minuten dick-schaumig aufschlagen.

6. Danach das Mehl mit dem Backpulver vermengen und gesiebt unterheben.

7. Den Teig anschließend in die Form geben und ca. 20-25 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Biskuit sollte nun bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.

8. Jetzt den Boden einmal waagerecht halbieren und den unteren Teil auf eine Servierplatte oder ähnliches setzen und mit der Marillenmarmelade bestreichen.

9. Danach Das Marzipan-Obers mit einem Mixer cremig (streichfähig) aufschlagen und ca. die Hälfte auf den Boden streichen.

10. Jetzt den Deckel aufsetzen und die Torte ringsherum mit der restlichen Creme einstreichen.

11. Jetzt das Marzipan mit dem Staubzucker verkneten, bis dieses schön geschmeidig ist.

12. Anschließend das Marzipan am besten auf einem Stück Backpapier auswalken. Die Fläche sollte so groß sein, wie der Boden der Springform. Dazu am besten den Boden auf das ausgerollte Marzipan legen und mit einem Messer drumherum schneiden.

13. Die Marzipan-Scheibe hinterher mit einem Messer in acht gleichgroße Tortenstücke schneiden.

14. Diese nun vorsichtig vom Backpapier abziehen und auf die Torte setzen. Dabei die Spitze leicht von der Mitte zum Rand hinaufrollen.

15. Als Nächstes die Torte am äußeren Rand mit Haselnusskrokant eindecken.

16. Letztendlich und am besten vor dem Servieren, die Torte noch mit österlicher Schokolade dekorieren.

Tipp

Die Marzipan-Creme-Torte schmeckt am besten, wenn sie nicht ganz zu kalt serviert wird. Um die Spitzen der einzelnen Marzipan Stücke einfacher aufzurollen, empfiehlt es sich einen Stift zur Hilfe zu nehmen.