Marzipan-Himbeertorte

Das Rezept für die Marzipan-Himbeertorte ist für alle, die nicht gerne backen, aber trotzdem ihren Gästen eine selbst gemachte Torte servieren möchten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,5 h



Zutaten

Für die Torte

1 Packung	Wiener Tortenboden (3-teilig)
1 Glas	Himbeermarmelade (ohne Kerne, ca. 270g)
600 g	Schlagobers
3 Packungen	Sahnesteif
3 Packungen	Vanillezucker

Für die Dekoration

1 Packung	Marzipandecke (ca. 300g)
1 Packung	frische Himbeeren
Nach Belieben	Zuckerstreusel (bunt)

Zubereitung

1. Für die **Marzipan-Himbeertorte** zuerst das Schlagobers steif schlagen und dabei den Vanillezucker und das Sahnesteif einrieseln lassen. Dann für die spätere Dekoration in etwa ein Drittel Obers zur Seite stellen.

2. Jetzt den unteren Teil vom Wienerboden auf eine Servierplatte legen und mit ca. der Hälfte der Himbeermarmelade bestreichen.

3. Danach einen Tortenring um den Tortenboden legen, ca. die Hälfte der Creme darauf verteilen.

4. Jetzt den mittleren Boden auflegen, nur leicht andrücken und mit der restlichen Marmelade bestreichen.

5. Nun das restliche Obers darauf verteilen.

6. Dann den Torten-Deckel auflegen und wieder nur leicht andrücken.

7. Als nächstes den Tortenring entfernen und die Torte ringsherum dünn mit Schlagobers einstreichen.

8. Danach die Marzipandecke ausbreiten und die Torte damit eindecken. Dabei darf sie auch ruhig ein paar Falten schlagen. ;-) Die überstehende Kanten einfach abschneiden, die dürfen dann nebenbei vernascht werden.

9. Jetzt das restliche Obers für die Tupfen der Torte verwenden und diese mit frischen Himbeeren dekorieren.

10. Die Torte sollte bis zum Verzehr mindestens 2 Stunden kühlen. Letztendlich die Torte erst kurz vor dem Servieren mit bunten Streuseln verzieren.

Tipp

Die Marzipan-Himbeertorte schmeckt auch mit Kirschmarmelade und Kirschen. Wer nicht so gerne so viel Creme in einer Torte mag, der kann die Menge natürlich auch reduzieren.