

Marzipan-Mohn-Kuppeltorte

Die köstliche Marzipan-Mohn-Kuppeltorte mit Kirschfüllung ist eine raffinierte Rezept-Idee. Das leckere Backabenteuer gelingt mit diesem genialen Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 4,6 h



Zutaten

Mohnteig

200 g	Butter (weich)
200 g	Zucker
1 TL	Vanilleextrakt
1 Prise	Salz
4 Stk.	Eier
250 g	Mehl (Type 405)
2 TL	Backpulver
100 g	Mohn
100 ml	Milch

Kirschfüllung

750 g	Kirschen (im Glas mit Saft)
50 g	Zucker
1 EL	Zitronensaft
50 g	Speisestärke
2 EL	Amaretto

Mascarpone-Creme

500 g	Mascarpone
80 g	Staubzucker
400 g	Schlagobers (Sahne)
1 TL	Vanilleextrakt
9 TL	San Apart

Überzug

400 g	Marzipan (Rohmasse, Caramel)
50 g	Staubzucker

Dekoration

Kakao

Zubereitung

1. Zuerst heizen wir, für die **Marzipan-Mohn-Kuppeltorte** den Backofen auf 170 °C Ober-/und Unterhitze vor und platzieren einen 24 cm Backring auf einem mit Backpapier belegten Backblech.
2. Jetzt geht es an die Zubereitung für den Mohn Teig. In einer Schüssel verrühren wir die weiche Butter mit dem Zucker, Vanilleextrakt und einer Prise Salz, bis eine weiße, cremige Masse entsteht. Anschließend fügen wir die Eier einzeln hinzu und rühren jedes Ei für etwa eine Minute lang ein, um sicherzustellen, dass die Buttermasse nicht gerinnt. Das Mehl vermischen wir mit dem Backpulver und sieben es zur Masse, bevor wir den köstlichen [Mohn](#) und die Milch vorsichtig kurz unterrühren, bis alles perfekt miteinander verbunden ist.
3. Der duftende Teig wandert nun in den vorbereiteten Backring, den wir am Rand etwas höher streichen, und wird im vorgeheizten Ofen für etwa 35-40 Minuten gebacken. Um sicherzugehen, dass der Mohnkuchen perfekt ist, führen wir eine Stäbchenprobe durch. Nach dem Backen nehmen wir den Kuchen aus dem Ofen und lassen ihn vollständig abkühlen.
4. Während der Kuchen seine Ruhepause genießt, widmen wir uns der fruchtigen Kirschfüllung. Wir verrühren etwas Kirschsafte mit Zucker, Zitronensaft, Stärke und einem Hauch Amaretto. Dann fügen wir den restlichen Saft und die saftigen Kirschen hinzu und lassen die Füllung unter Rühren aufkochen. Sobald sie die perfekte Konsistenz erreicht hat, nehmen wir sie vom Herd und lassen sie etwas abkühlen.
5. Der abgekühlte Kuchen wird behutsam aus dem Backring gelöst, und wir schneiden einen dünnen Deckel ab, etwa im Verhältnis 1:2, den wir für später zur Seite stellen. Die verführerische Kirschfüllung streichen wir kuppelförmig auf den unteren Boden und achten

darauf, dass ein Rand frei bleibt. Die Torte darf nun für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen, damit die Füllung sich festigt.

6. In der Zwischenzeit verwöhnen wir unsere Geschmacksknospen mit einer herrlichen Mascarpone-Creme. Dazu rühren wir den Mascarpone mit Staubzucker cremig, bevor wir das Schlagobers und ein Hauch Vanilleextrakt hinzufügen. Mit Sanapart schlagen wir die Creme steif, sodass sie ihre unwiderstehliche Konsistenz erhält.
7. Jetzt kommt der spannende Moment, die Torte wird eingestrichen und ihre charakteristische Kuppelform entsteht. Etwa die Hälfte der verführerischen Mascarpone-Creme streichen wir kuppelförmig auf die fruchtige Füllung. Der zuvor abgetrennte Kuchendeckel wird in 12 Stücke geschnitten und gleichmäßig um die Kuppel platziert. Das restliche Schlagobers verteilen wir liebevoll über die Torte und formen sie zu einer glatten Kuppelform. Anschließend darf die Torte für etwa 2 Stunden im Kühlschrank ihre Vollendung finden.
8. Jetzt wird es kunstvoll! Wir verkneten das verlockende [Marzipan](#) mit Staubzucker und rollen es auf einer leicht mit Staubzucker bestreuten Fläche gleichmäßig dünn aus. Der Durchmesser sollte etwa 10 cm größer sein als die Torte selbst. Mit dieser zauberhaften Marzipandecke überziehen wir die Torte und streichen sie liebevoll glatt. Überschüssiges Marzipan wird sanft entfernt, um ein makellooses Finish zu erzielen. Kurz vor dem Servieren bestäuben wir die köstliche Kuppeltorte nach Belieben mit Kakao.

Unsere Empfehlung



[hier bestellen](#)

Torten-Zubehör-Set



Tipp