Marzipan-Mohntorte

Besonders in der kühleren Jahreszeit ist die Marzipan-Mohntorte sehr beliebt. Das Rezept enthält eine fruchtige Note und harmoniert perfekt mit dem Mohn und dem Marzipan.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,4 h



Zutaten

Für den Teig

5 Stk.	Eier
180 g	Zucker
1 Stk.	Bio-Zitrone (davon den Abrieb)
150 g	Mohn (gemahlen)
100 g	Mehl
75 g	gemahlene Mandeln
2 TL	Backpulver
1 EL	Milch

Für die Füllung

400 ml	Schlagobers
2 Packungen	Sahnesteif
20 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
200 g	Doppelrahmfrischkäse
200 g	Ribiselmarmelade (oder Kirschmarmelade)

Für die Dekoration

1 Packung	Marzipan-Decke

100 g	Schlagobers
Nach Belieben	Mohn (gemahlen)

Zubereitung

1. Für die **Marzipan-Mohntorte** den Boden einer ca. 26 cm Springform mit Backpapier auslegen und den Backofen zeitig auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Schale der Zitrone abreiben.

3. Nun die Eier mit dem Zucker 5-10 Minuten dick-schaumig rühren.

4. Danach das Mehl (gesiebt), das Backpulver, die gemahlenen Mandeln, den gemahlenen Mohn, den Abrieb der Zitrone und die Milch hinzufügen und unterheben.

5. Den Teig anschließend in die Springform geben, glatt streichen und im Ofen ca. 25-30 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Boden sollte bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.

6. Jetzt den Boden mit einem scharfen Messer einmal waagerecht halbieren. Den unteren Teil hinterher auf eine Tortenplatte oder Ähnliches legen.

7. Als nächstes den Boden mit der Marmelade bestreichen. Wer einen Tortenring besitzt, kann diesen zur Hilfe nehmen.

8. Nun das Schlagobers steif schlagen und dabei den Zucker, den Vanillezucker und das Sahnesteif einrieseln lassen.

9. Hinterher den Frischkäse unter die Creme heben.

10. Dann ca. 2/3 der Creme auf den Tortenboden geben und glatt streichen.

11. Danach den oberen Tortenboden auf die Creme setzen und die Torte ringsherum mit der restlichen Creme einstreichen.

12. Die Torte sollte nun ca. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen.

13. Jetzt die Torte vorsichtig mit der Marzipandecke eindecken, glatt streichen und die überstehenden Ränder abschneiden.

14. Anschließend das Schlagobers steif schlagen und die Torte beliebig mit Tupfen verzieren. Letztendlich die Torte mit ein paar Mohn-Krümeln verzieren.

Tipp

Die Marzipan-Mohntorte schmeckt auch mit einer Preiselbeeren-Füllung. Zudem lässt sich die Torte besser schneiden, wenn das Messer vorher kurz in kaltes Wasser eingetaucht wird.