REZEPT FÜR LÜBECKER MARZIPANTORTE

LÜBECKER MARZIPANTORTE

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

Für 12-16 Stücke | 70 Min. | + Abkühl- und Kühlzeit

Zutaten

Für den Mürbeteig:
- 75 g Butter
- 50 g SweetFamily Unser Feinster
- 125 g Mehl
- 1 Ei

Für den Biskuitboden:
- 3 Eier
- 125 g SweetFamily Unser Feinster
- 125 g Mehl

Für die Füllung:
- 50 g Vollmilch- oder Zartbitter-Kuvertüre
- 4 Blatt weiße Gelatine
- 600 g Schlagsahne
- 50 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150 g gemahlene Haselnüsse

Zum Verzieren:
- 350 g Marzipanrohmasse
- 50 g SweetFamily Puderzucker
- zum Bearbeiten etwas SweetFamily Puderzucker
- 100 g Schlagsahne
- 12-16 Haselnusskerne

4376

ZUBEREITUNG

384	7	30.6	26.2
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
je 100 g ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Für den Mürbeteig Butter würfeln und mit übrigen Zutaten verkneten. Teig zugeckt mindestens 30 Minuten kalt stellen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig rund (26 cm Ø) ausrollen und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) legen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und im heißen Ofen ca. 15 Minuten knusprig backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Dann aus der Form lösen.

2. Inzwischen für den Biskuit Eier mit 2 EL lauwarmem Wasser schaumig schlagen. Zucker unter Rühren einrieseln lassen und dickcremig aufschlagen. Mehl darüber sieben und vorsichtig unterheben. Abgekühlte Springform erneut am Boden mit Backpapier auslegen, Biskuitmasse einfüllen und glatt streichen. Im heißen Ofen bei gleicher Temperatur ca. 20 Minuten hellbraun backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Aus der Form lösen und in 2 Böden schneiden.

3. Kuvertüre hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Mürbeteigboden auf eine Platte legen, einen Tortenring darum stellen. Mürbeteig mit Kuvertüre bestreichen und unteren Biskuit darauf setzen.

4. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen, dabei Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Gemahlene Haselnüsse vorsichtig unterheben. Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze schmelzen. Vorsichtig 2-3 EL Nuss-Sahne unter die Gelatine rühren, anschließend diese Masse unter die übrige Nuss-Sahne ziehen. Eine Hälfte auf den Biskuit in der Form streichen. Zweiten Biskuit auflegen, mit restlicher Nuss-Sahne bestreichen und Torte mindesten 6 Stunden oder über Nacht kalt stellen.

REZEPT FÜR LÜBECKER MARZIPANTORTE

5. Marzipan und 40 g Puderzucker verkneten und auf einer mit Puderzucker bestäubten Fläche rund ausrollen. Tortenring von der Torte lösen. Marzipanplatte mittig darauf legen und den Rand vorsichtig andrücken. Sahne mit übrigem Puderzucker steif schlagen. In einen Spritzbeutel geben und Sahnetupfen auf die Torte spritzen. Mit Haselnusskernen verzieren.

Tipp:

Mit unserem Rezept kannst du das Marzipan auch ganz einfach selbst machen.