

LÜBECKER MARZIPANTORTE



LÜBECKER MARZIPANTORTE

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

70 Min.

Zutaten

Für den Mürbeteig:

- 75 g Butter, weich
- 50 g SweetFamily Unser Feinster
- 125 g Mehl
- 1 Ei

Für den Biskuitboden:

- 3 Eier
- 2 EL Wasser, lauwarm
- 125 g SweetFamily Unser Feinster
- 125 g Mehl

Für die Füllung und Verzierung:

- 600 ml Sahne
- 50 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Pck. Vanillezucker
- 150 g Haselnüsse, gemahlen
- 4 Blatt Gelatine, weiß
- 50 g Kuvertüre (Vollmilch)
- 350 g Marzipanrohmasse
- 40 g SweetFamily Puderzucker
- 100 ml Sahne
- 1 EL SweetFamily Unser Feinster
- 12 Haselnüsse



174

ZUBEREITUNG

384

Kcal

100 g

7

Gramm

Eiweiß

30.6

Gramm

Kohlenhydrate

26.2

Gramm

Fett

Mürbeteig zubereiten:

Für den Mürbeteig Butter, Zucker, Mehl und das Ei miteinander verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Boden einer Springform(26 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Den Teig darauf ausrollen, Überstehendes wegschneiden und den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den Mürbeteigboden auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten backen, aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

Biskuitteig zubereiten:

Für den Biskuitboden die Eier mit dem Wasser schaumig schlagen und den Zucker unter weiterem Rühren hinzufügen. Das Mehl daraufsieben und vorsichtig unterheben. Den Springformboden erneut mit Backpapier auslegen und die Form schließen. Die Biskuitmasse einfüllen, glatt streichen und ca. 20 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen.

Füllung zubereiten und Dekorieren:

Die Sahne mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen und die gemahlene Haselnüsse vorsichtig unterheben. Die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im Topf schmelzen. Vorsichtig einige Löffel von der Nuss-Sahne-Masse in die Gelatine einrühren, anschließend alles unter die Nuss-Sahne-Masse rühren. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, den ausgekühlten Mürbeteigboden mit einem Tortenring

LÜBECKER MARZIPANTORTE

umlegen und mit der Kuvertüre bestreichen. Den Biskuitboden waagrecht halbieren. Den unteren Boden auf die noch flüssige Kuvertüre drücken und mit der Hälfte der Nuss-Sahne-Mischung bestreichen. Den zweiten Biskuitboden darauflegen, mit der restlichen Nuss-Sahne-Mischung bestreichen und mindesten 6 Stunden kalt stellen. Marzipan und Puderzucker verkneten und zwischen zwei Folien kreisrund ausrollen. Den Tortenring entfernen. Die Folie von der Marzipanmasse abziehen und die Marzipanplatte mittig auf die Torte legen. Den Marzipan-Rand vorsichtig andrücken. Die restliche Sahne mit Zucker steif schlagen, mit einem Spritzbeutel gleichmäßig 12 Sahnetupfen aufspritzen und je einen Haselnusskern aufsetzen.