



Erdbeer-Marzipan-Tarte

Schokoboden trifft Marzipan und Erdbeeren

etwa 12 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 28 cm):

Fett

Streuselteig:

125 g Weizenmehl
1 EL Dr. Oetker Kakao
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
75 g weiche Butter
2 Eigelb (Größe M)

Makronenmasse:

200 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
2 Eiweiß (Größe M)

Belag:

500 g Erdbeeren
1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße
Bourbon-Vanille ohne Kochen
200 g Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss mit
Erdbeer-Geschmack
2 EL Zucker
200 ml Wasser

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Streuselteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf mittlerer Stufe zu Streuseln verarbeiten. Die Streusel als Boden in der Springform andrücken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Minuten

3 Springformrand lösen und entfernen. Den Knetteigboden mit einer Palette oder einem langen Messer vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen. **Die Backofentemperatur auf Grillstufe stellen.**



4 Makronenmasse:

Marzipan fein schneiden, mit dem Eiweiß in einen Rührbecher geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) auf mittlerer Stufe zu einer glatten, weichen Masse verrühren. Die Makronenmasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø etwa 12 mm) geben und kleine Tuffs auf den Rand des Bodens spritzen. Den Boden auf dem Rost in den Backofen schieben und abflämmen, bis die Makronenmasse schön gebräunt ist. **Hinweis:** Bleiben Sie neben dem Backofen stehen und behalten Sie die Makronenmasse im Auge!

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 3 - 4 Minuten

Boden auf dem Springformboden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5 Belag:

Boden vom Springformboden lösen und auf eine Tortenplatte geben. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Soßenpulver und Sahne mit einem Schneebesen gut verrühren und auf dem Boden verstreichen. Erdbeeren mit der Schnittfläche nach unten darauflegen. Tortenguss nach Packungsanleitung mit Zucker, **aber mit 200 ml Wasser**, zubereiten und mit Hilfe eines Backpinsels oder eines Löffels auf den Erdbeeren verteilen.

