



# Erdbeer-Marzipantorte

Fruchtige Marzipantorte mit Erdbeeren zu feierlichen Anlässen im Sommer

etwa 12 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett  
Backpapier

### Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)  
120 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g Weizenmehl  
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
20 g Dr. Oetker Kakao

### Füllung:

500 g Erdbeeren  
750 g kalte Schlagsahne  
3 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix (je 15 g)  
3 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

### Zum Verzieren:

150 g Erdbeerkonfitüre  
1 Dr. Oetker Feine Marzipan-Decke  
25 g weiße Schokolade

## 1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Biskuitteig:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Kakao mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 30 Minuten**



Biskuitboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Mitgebackenes Backpapier vorsichtig abziehen. Biskuitboden einmal waagrecht durchschneiden, einen Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darumstellen.

### 3 Füllung:

Erdbeeren waschen, putzen und etwa 6 Früchte zum Verzieren beiseitestellen. Übrige Erdbeeren in Scheiben schneiden. Sahne mit Gelatine fix nach Packungsanleitung steif schlagen und Vanillin-Zucker unterrühren.

- 4 Etwa ein Drittel der Sahne auf dem unteren Boden verstreichen und die Hälfte der Erdbeeren darauf verteilen. Das zweite Drittel der Sahne auf die Erdbeeren geben und ebenfalls verstreichen. Übrige Erdbeerscheiben darauflegen und mit der restlichen Sahne bedecken. Zweiten Tortenboden auflegen und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

### 5 Verzieren:

Tortenring lösen und die Torte mit der Erdbeerkonfitüre bestreichen. Marzipan-Decke auflegen und an den Seiten etwas andrücken. Schokolade mit dem Sparschäler "raspeln" und zusammen mit den Erdbeeren die Torte dekorativ verzieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben die Erdbeeren auf Sahnetuffs setzen.

