





Haselnuss-Marzipan-Torte

Eine sahnige Weihnachtstorte mit einer fruchtigen Pflaumenmusfüllung

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett
Backpapier

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
75 g Weizenmehl
75 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

300 g Pflaumenmus
2 EL Kirschlikör oder Zwetschgenwasser
600 g kalte Schlagsahne
3 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
3 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
200 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse

Belag:

1 Dr. Oetker Feine Marzipan-Decke
75 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter

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. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl, Gustin und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Minuten



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und ohne Springformboden erkalten lassen.

- 3 Papier vorsichtig abziehen und Boden einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

4 Füllung:

Pflaumenmus mit Kirschlikör oder Zwetschgenwasser verrühren und auf dem Boden verstreichen, dabei 1 cm Rand frei lassen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. 1/3 der Sahne beiseitestellen. Haselnüsse unter die restliche Sahne heben und auf dem Pflaumenmus glatt streichen. Oberen Boden auflegen und leicht andrücken. Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen. Übrige Sahne auf dem oberen Boden und am Rand glatt streichen und Torte mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Belag:

Marzipan-Decke auflegen und an den Seiten etwas andrücken. Kuvertüre grob zerkleinern, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und die Marzipan-Decke damit bepinseln. Torte bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte lässt sich gut einfrieren.

