





Marzipan-Haselnusstorte

Festliche Torte mit Kirschfüllung, Haselnussahne und einer Marzipan-Decke

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett
Backpapier

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
4 EL heißes Wasser
130 g Zucker
100 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Kirschfüllung:

350 g Sauerkirschen (Abtropfgew.)
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot
2 gestr. EL Zucker
125 ml Wasser

Haselnussahne:

400 g kalte Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse
50 g Dr. Oetker geröstete, gehackte Haselnüsse

Zum Verzieren:

1 Dr. Oetker Feine Marzipan-Decke
50 g Dr. Oetker Haselnusskrokant

1 Vorbereiten:

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

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

2 Biskuitteig:

Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker in 1 Min. unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Gustin 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 35 Minuten

Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



3 Kirschfüllung:

Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen und 125 ml abmessen. Aus Tortengusspulver, Zucker, 125 ml Kirschflüssigkeit und 125 ml Wasser nach Packungsanleitung einen Tortenguss zubereiten. Kirschen unterrühren und erkalten lassen. Backpapier vom Boden vorsichtig abziehen und den Boden einmal waagrecht durchschneiden.

4 Haselnusssahne:

Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Haselnüsse kurz unterrühren. Tortenboden auf eine Tortenplatte legen. Kirschfüllung darauf verteilen, dabei 1 cm Rand frei lassen. Darauf 1/3 der Haselnusssahne verstreichen. Den zweiten Boden auflegen und die Torte mit der restlichen Sahne einstreichen.

5 Verzieren:

Aus der Marzipan-Decke Sterne in verschiedenen Größen ausstechen. Die Marzipan-Decke vorsichtig über die Torte legen, den Rand leicht andrücken. Die "Sternlöcher" mit Krokant ausstreuen und die ausgestochenen Sterne dekorativ auf die Torte legen. Die Torte etwa 2 Std. kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Sternlöcher statt mit Krokant mit gehackten Haselnüssen ausstreuen.

