

Weihnachtstorte mit Marzipan

Weihnachtliche Marzipantorte mit Preiselbeer-Frischkäse-Creme und Marzipanfüllung backen.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

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

Marzipan-Füllung:

1 Dr. Oetker Feine Marzipan-Decke
395 g angedickte Wild-Preiselbeeren

Sahne-Füllung:

400 g Doppelrahm-Frischkäse
2 EL Zucker
1 TL gemahlener Zimt
400 g kalte Schlagsahne
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

Zum Verzieren:

200 g kalte Schlagsahne
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
3 EL Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

Wie backe ich eine Weihnachtstorte mit Marzipan?:

1 Vorbereiten:

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

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

2 Biskuitteig zubereiten:

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



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

4 **Marzipan-Füllung zubereiten:**

Marzipan-Decke abrollen. Tortenring daraufstellen und auf Größe der Böden ausschneiden. Aus der übrigen Decke Sterne (4 cm) ausstechen. Den Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen, 2 EL Preiselbeeren darauf verstreichen, Marzipan-Decke auflegen und leicht andrücken. Für die Dekoration 1 geh. EL Preiselbeeren abnehmen und beiseitestellen.

5 **Sahne-Füllung zubereiten:**

Friskäse mit Zucker, Zimt und den übrigen Preiselbeeren in einer Rührschüssel verrühren. Sahne mit Gelatine fix steif schlagen und unter die Friskäsecreme heben. 1/3 der Creme auf der Marzipan-Decke verstreichen, mittleren Boden auflegen und leicht andrücken. 1/3 der Creme darauf verstreichen, oberen Boden auflegen, leicht andrücken und übrige Creme darauf verstreichen. Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

6 **Verzieren:**

Tortenring lösen und entfernen. Sahne mit Gelatine fix steif schlagen und den Rand der Torte damit einstreichen. Torte mit Preiselbeeren, Schokoraspeln und Marzipansterne dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben die Sterne mit Puderzucker bestreuen.

