

Erdbeertorte mit Marzipan

ca. 12 Portionen



aufwändig

● bis zu 80 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

4 Eier (Größe M)
4 EL heißes Wasser
130 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
100 g glattes Mehl
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
100 g Speisestärke

Erdbeer-Joghurt-Füllung:

10 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
500 g Erdbeeren
300 g Joghurt
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
400 ml geschlagenes Schlagobers

Zum Verzieren:

400 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
80 g gesiebter Staubzucker
1 Pkg. Dr. Oetker Feine Marzipan Blüten

1 Biskuitmasse:

Eier mit Wasser, Zucker und Vanillin Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver und Stärke vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

2 Das Biskuit kurz in der Form überkühlen lassen. Die Torte auf ein Kuchengitter stürzen und erkalten lassen.

3 Erdbeer-Joghurt-Füllung:

Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Joghurt mit Zitronenschale, Zucker und Vanillin Zucker verrühren und mit den pürierten Erdbeeren verrühren. die Gelatine erwärmen, mit ca. 4 EL der Erdbeercreme verrühren und unter die übrige Erdbeercreme rühren. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben.

- 4 Die erkaltete Torte 2-mal durchschneiden. Den unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte geben und mit dem Springformrand umstellen. 1/3 Der Erdbeer-Joghurt-Füllung darauf verteilen, den mittleren Tortenboden auflegen und 1/3 von der übrigen Creme darauf verteilen. Den übrigen Tortenboden auflegen und die restliche Creme darauf glatt streichen. Die Torte ca. 3 Std. kalt stellen.

Zum Verzieren:

Marzipan mit Staubzucker verkneten und rund ausrollen. Die Torte damit eindecken, am Tortenrand andrücken und überstehendes Marzipan abschneiden. Die Torte erst ca. 1 Std. vor dem Servieren mit Marzipan eindecken und mit Marzipanblüten dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Marzipan--Rohmasse mit Staubzucker so kurz wie möglich verkneten. Durch zu langes Kneten tritt das Mandelöl aus und das Marzipan wird trocken und bröselig.