



Marillen-Baiser-Torte

ca. 14 Stück  etwas Übung erforderlich  bis zu 45 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

3 Eier (Größe M)
110 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
½ Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 Prise Salz
80 g glattes Mehl
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
40 g Speisestärke

Baiserhaube:

2 Eiklar (Größe M)
1 KL Zitronensaft
120 g gesiebter Staubzucker

Marillen-Creme:

5 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
200 g passierte Kompottmarillen
70 g gesiebter Staubzucker
100 g Joghurt
⅓ ml geschlagenes Schlagobers
2 entsteinte, klein geschnittene
Marillen

Zum Dekorieren:

Ribiselreben
Zitronensaft
Kristallzucker
Minzeblätter

1 Biskuitmasse:

Eier mit Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschale und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver 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 Backrohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 20 Minuten

2 Baiserhaube:

Eiklar mit Zitronensaft und Staubzucker steif schlagen. Die Masse in eine befettete und am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in die Mitte des Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 160 °C
Heißluft 140 °C
Backzeit: ca. 20 Minuten

3 Marillen-Creme:

Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Passierte Marillen mit Staubzucker und Joghurt verrühren und die erwärmte Gelatine einrühren. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben. Die Marillen kurz einrühren. Das erkaltete Biskuit mit dem Springformrand umstellen. Die Creme einfüllen und glatt streichen. Die Torte ca. 20 Min. kalt stellen.

4 Die Torte aus dem Springformrand lösen. Die Baiserhaube auf ein mit Staubzucker bestreutes Backpapier stürzen und mithilfe einer Tortenplatte auf die Torte stürzen.

5 Zum Dekorieren:

Die Ribiselrispen in Zitronensaft und Zucker tauchen. Die Torte mit Ribiselrispen und Minzeblättern dekorieren.