

Mohn-Marzipantorte

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● up to 60 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

4 Eier (Größe M)
100 g Zucker
1 Beutel backfertige Mohnfüllung
100 g glattes Mehl
50 g Speisestärke
2 KL Dr. Oetker Backpulver

Himbeer-Obers-Füllung:

200 g Himbeermarmelade
½ l Schlagobers
60 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zum Eindecken:

300 g Modelliermarzipan

Zum Verzieren und Bestreuen:

1 EL Himbeermarmelade
Staubzucker

1 Biskuitmasse:

Für die Masse Eier und Zucker mit dem Handmixer (Schneebesen) schaumig rühren. Die Mohnmasse mit dem Kochlöffel unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver vermischen, darübersieben und unterheben.

2 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: etwa 30 Minuten

3 Die Torte in der Form etwas abkühlen lassen. Den Springformrand entfernen, die Torte stürzen und erkalten lassen. Das Backpapier abziehen und die Torte 1-mal durchschneiden. Den Tortenboden mit dem Springformrand umstellen.

4 Himbeer-Obers-Füllung:

Die Marmelade auf den Tortenboden streichen; dabei einen ca. 1 cm breiten Rand frei lassen.

- 5 Schlagobers mit Zucker und Vanillin-Zucker aufschlagen und mit Sahnesteif steif schlagen. 3/4 des Schlagobers in der Springform glatt streichen. Den Tortenoberteil darauflegen und etwas andrücken. Das übrige Schlagobers in der Springform glatt streichen. Die Torte ca. 2 Std. kalt stellen.

6 Zum Eindecken:

Marzipan auf einer mit Staubzucker bestreuten Arbeitsfläche ausrollen, die Torte damit eindecken und an den Seiten etwas andrücken. Überstehendes Marzipan abschneiden.

7 Zum Verzieren und Bestreuen:

Die Himbeermarmelade in ein Spritztütchen geben und Sterne auf die Torte spritzen. Den Rand der Torte mit Staubzucker leicht bestreuen.

- 8 Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Torte eignet sich ohne Verzierung auch zum Tiefkühlen.
- Mit der Dr. Oetker Zuckerschrift rot lässt sich die Torte noch einfacher dekorieren.