

Erdbeer-Campari-Torte mit Marzipan

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '8-10', 'yield' : " } });
```

Saisonal, italienisch, hausgemacht

Zutaten

- (Für eine 24 cm große Springform)
- Für den Boden:
- 100 g Marzipan Rohmasse
- 100 g Mehl
- 150 g weiche Butter
- 225 g Zucker
- 3 kleine Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Tl Backpulver
- 1 Päckchen Vanille Puddingpulver
- 3 El gemahlene Mandeln
- Abrieb einer ungespritzten, gewaschenen Orange
- Saft einer Orange
- Für die Füllung:
- 1 kg frische Erdbeeren
- 7 Blatt Gelatine, eingeweicht
- 175 g Erdbeerkonfitüre
- 200 ml geschlagene Sahne
- 10 Stiele frische Minze, gezupft
- 20 ml Campari
- 2 El Puderzucker
- 60 g Amarettini (Mandelkekse), grob gestoßen

Zubereitungsart

Schritt1

Der Boden:

Schritt2

Die Marzipanrohmasse auf einer Reibe grob reiben, 1 Orange abreiben und auspressen.

Schritt3

Die Butter mit 125 g von dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Abrieb gut schaumig rühren und die Eier einzeln dazu geben.

Schritt4

Das geriebene Marzipan unter rühren.

Schritt5

Das Mehl sieben und mit den geriebenen Mandeln, dem Puddingpulver und dem Backpulver mischen.

Schritt6

Mit 50 ml Orangensaft verrühren, zur Masse geben.

Schritt7

Die Springform ausfetten und den Innenrand mit zugeschnittenem Backpapier auslegen, die Masse einfüllen.

Schritt8

In den auf 175° c vorgeheizten Backofen (Umluft ungeeignet)

Schritt9

für 30 min. auf die mittlere Schiene schieben.

Schritt10

Danach den Boden heraus nehmen, mehrfach einstechen und mit dem übrigen Orangensaft tränken; auskühlen lassen.

Schritt11

Die Füllung:

Schritt12

Die Erdbeeren putzen, waschen, 600 g vierteln, zunächst an die Seite stellen.

Schritt13

Die restlichen Erdbeeren und Zucker mit den gezupften Minze Blättchen pürieren.

Schritt14

Die gut ausgedrückte Gelatine in der Mikrowelle kurz erhitzen, unter das Erdbeerpüree heben, glatt verrühren.

Schritt15

Die geschlagene Sahne kurz vor dem „stocken“ in zwei Schritten luftig unterheben. Gut verteilen und 1 - 2 Stunden kalt stellen, anziehen lassen.

Schritt16

Die Garnierung:

Schritt17

Den Kuchen mit den vorbereiteten, zurückgelassenen Erdbeeren gleichmäßig belegen.

Schritt18

Die Erdbeerkonfitüre und den übrigen Campari erwärmen, die Masse durch ein Sieb streichen und den so entstandenen Konfitüreguss darüber geben.

Schritt19

Die Amarettini grob zerbröseln, darüber geben und mit Puderzucker bestäuben.

Schritt20

Die Torte mit den Amarettini und restlichen Minze dekorieren.

Rezeptart: Torten **Tags:** ausgefallen, campari, einfach und schnell, hausgemacht, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/erdbeer-campari-torte-mit-marzipan/>