Lübecker Marzipantorte

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel

- **Portionen:** 16
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 45m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '16', 'yield' : '' });

Die Traditionstorte, die zu keinem festlichen Anlass fehlen darf

Zutaten

- Für den Biskuitteig einer 26 cm großen Springform:
- 4 Eigelbe
- 4 Eiweiß
- 3 El Wasser
- 100 g Zucker
- 2 Tütchen Vanillezucker
- 125 g Mehl mit 1 TL Backpulver und 1 Prise Salz gemischt
- Für die Füllung:
- 350 g Marzipan-Rohmasse, klein gewürfelt
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 16 Haselnusskerne
- 2 Tütchen Sahnesteif mit 25 g Zucker und 1 Tütchen Vanillezucker gemischt
- 850 ml geschlagene Sahne
- 100 g Puderzucker
- Puderzucker zum Ausrollen

Zubereitungsart

Schritt1

Der Biskuit Teigboden :

Schritt2

Das Eiweiß mit 3 El Wasser und einer Prise Salz steif schlagen und den Zucker und Vanillezucker dazu geben.

Schritt3

Nach und nach die Eigelbe verrühren und das Mehl mit dem Backpulver unterheben.

Schritt4

Auf der mit Backpapier ausgelegten Springform glatt verstreichen.

Schritt5

Schritt6

Bei 200 ° C / Umluft auf der mittleren Schiene 30 min. backen.

Schritt7

Heraus nehmen, auskühlen lassen und zweimal waagerecht durch schneiden.

Schritt8

Die Füllung und der Aufbau:

Schritt9

Die Sahne steif schlagen und unter etwa 750 ml, die Sahnesteifmischung und die gemahlenen Haselnüsse unter heben.

Schritt10

1/4 davon auf dem ersten Boden glatt verteilen und einen weiteren Boden darüber setzen, den Vorgang mit dem letzten Boden wiederholen. Mit der restlichen, geschlagenen Schlagsahne rundherum einstreichen, zunächst kalt stellen.

Schritt11

Die Marzipanwürfel mit dem Puderzucker verkneten. Eine Klarsichtfolie mit Puderzucker bestäuben und 35 cm rund ausrollen. Über Kopf, mit Hilfe der Folie auf die Torte setzen, die Folie wieder abziehen. Leicht andrücken, überstehendes Marzipan abschneiden.

Schritt12

Mit einer Sterntülle gleichmäßige Rosetten ausspritzen und mit Haselnuss Kernen garnieren, die Tortenmitte mit Puderzucker bestäuben.

Rezeptart: Gefüllte Kuchen

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/luebecker-marzipantorte/