

Hamelner - Torte

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Gefüllt

Zutaten für: 1 Rezept

T E I G

100	Gramm	Marzipan-Rohmasse
80	Gramm	Butter
7		Eigelb
80	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
		Salz
		Zitronenschale; abgerieben
1/4	Teel.	Zimt; gemahlen
7		Eiweiss
100	Gramm	Zucker
100	Gramm	Ingwer; feingehackt
80	Gramm	Weizenmehl
60	Gramm	Kakao
3	Gramm	Backpulver

F U E L L U N G

3	Essl.	Himbeerkonfituere
1	Essl.	Himbeergeist

G U S S

100	Gramm	Halbbitter-Kuvertuere
		Kokosfett

Anleitung:

Fuer den Teig : Marzipan, Butter, Eigelb, Zucker, Vanillezucker und die Gewuerze zu 1 Cremigen Masse schlagen. Das Eiweiss mit dem Zucker steif schlagen und auf die Marzipan-Eigelbmasse geben. Darauf das Ingwer geben. Das mit Kakao und Backpulver gemischte Mehl daruebersieben. Alles vorsichtig miteinander vermengen. Den Teig in eine Springform (Durchmesser 26 cm, Boden gefettet) Fuellen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175-200 Grad etwa 20 Minuten Backen. Das ausgekuehlte Gebaeck einmal waagrecht durchschneiden.

Fuer die Fuellung: Die Konfituere mit dem Himbeergeist verruehren und auf den unteren Boden streichen. Den oberen Boden darauf legen. Fuer den Guss: Die Kuvertuere und etwas Kokosfett in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verruehren. Das Gebaeck damit ueberziehen.