

Marzipan - Weihnachtstorte Gef.(D)

Kategorien: Torte, Weihnachten, Gefüllt, Deutschland, Land

Zutaten für: 1 Rezept

BISKUITTEIG

3		Eier
2	Essl.	Heisses Wasser
100	Gramm	Zucker
75	Gramm	Weizenmehl
50	Gramm	Speisestärke
1	Prise	Backpulver
1	Beutel	Schwartau Orange-back

FÜLLUNG

150	Gramm	Schwartau AprikosenKonfitüre EXTRA
6	Blätter	Gelatine
250	Gramm	Sahnequark
80	Gramm	Zucker
1	Beutel	Bourbon-Vanillezucker
2		Orangen
100	ml	Schlagsahne

DEKORATION

1	Pack.	Hochfeine Marzipan Decke
1	Pack.	Weihnachts-Schoko Dekor
		Evtl. 1 Ds. Dekor Schnee
		Fett für die Form
		Puderzucker zum Bestäuben

Anleitung:

Eier und heisses Wasser schaumig schlagen, Zucker dazugeben und zu einer dicklichen Creme weiterschlagen.

Mehl, Speisestärke , Backpulver und orange-back mischen, sieben und unterheben

Teig in eine gefettete Springform (Ø 26 cm) füllen und sofort im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad C (Gasherd: Stufe 2, Umluftherd: 160' C) 15-20 Min. goldbraun backen. Nach kurzem Abkühlen aus der Form lösen, mindestens 1 Std. ruhen lassen und dann einmal waagrecht durchschneiden. Konfitüre erhitzen, glattrühren und 4 EL davon auf den unteren Boden streichen. Den Tortenboden mit einem Tortenring umschließen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Quark mit Zucker, Vanillezucker verrühren.

Orangen mit einem Messer so schälen, daß auch die weiße Haut entfernt ist, dann die Filets herausschneiden. Dabei den Saft auffangen und mit den nicht zu klein geschnittenen Filets zur Quarkmasse geben, gut verrühren. Ausgedrückte Gelatine bei kleiner Hitze auflösen, etwas Quarkmasse zugeben und verrühren, dann unter die restliche Masse ziehen. Sahne steif schlagen, und sobald die Masse zu gelieren anfängt, die Sahne unterheben.

Creme in den Tortenring füllen, glattstreichen, den anderen Biskuitboden auflegen und etwas andrücken. 1 Std. kaltstellen. Torte aus dem Ring lösen und ringsherum mit der restlichen Konfitüre bestreichen. Vorsichtig mit der Marzipandecke umhüllen, überstehende Ränder abschneiden und Reste evtl. zum Verzieren verwenden. Mit Weihnachts-Schoko Dekor und Puderzucker oder Dekor Schnee die Torte

Marzipan - Weihnachtstorte Gef.(D)

(Fortsetzung)

dekoriere