

Triester Weihnachtstorte

Kategorien: Backen, Weihnachten, Torte, Kuchen

Zutaten für: 1 Rezept

120	Gramm	Zwieback
1/4	Ltr.	Milch

TEIG

100	Gramm	Butter
150	Gramm	Marzipanrohmasse
100	Gramm	Zucker
10	Gramm	Zimt
		Salz
		Zitrone
		Vanille
8		Eigelb

ZUSATZ ZUM TEIG

5		Eiweiss
50	Gramm	Zucker

Anleitung:

Zwieback in Milch einweichen und glattruehren. Die Zutaten des Teiges schaumig schlagen und den Zwiebackbrei unterruehren. Eiweiss und Zucker des Zusatzes zu Schnee schlagen und unter den Teig heben.

In eine Springform einfuellen (Boden-Durchmesser 26 cm, Boden mit Backpapier auslegen, Rand einfetten). Etwa 60 Minuten bei 200 Grad backen.

Nach dem Erkalten den Kuchen einmal durchschneiden und mit Erdbeerkonfituere fuellen. Torte komplett mit Fettglasur oder temperierter Kuvertuere ueberziehen. Auf jedes Tortenstueck einen Tannenzapfen aus Marzipan legen.

Quelle:

Aus der Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*08.02.2016
von Konrad Heizmann