Erdbeer-Marzipan-Torte

Zutaten für eine Torte:



Boden:

6 Eigelb
3 Esslöffel warmes Wasser
200 g Zucker
1 1/2 Päckchen Vanillinzucker
6 Eiweiß
150 g Mehl
75 g Speisestärke
3 Teelöffel Backpulver
15 g Kakaopulver

Füllung:

2 Päckchen Sahnepuddingpulver
750 ml Milch
6 Esslöffel Zucker
2 Eigelb
5-6 Blatt weiße Gelatine
100 g Marzipan-Rohmasse
500 ml Sahne
2 frische Eiweiß
700 g Erdbeeren
100 g gehobelte Mandeln
4 Esslöffel Eierlikör

Zubereitung:

Für den Boden das Eigelb mit dem Handrührgerät verrühren und mit warmen Wasser schaumig schlagen. Etwa zwei Drittel der Zuckermenge und den Vanillinzucker dazugeben und alles so lange schlagen, bis die Masse hell-cremig ist. Nun das Eiweiß sehr steif schlagen, dabei das letzte Drittel der Zuckermenge einrieseln lassen. Den steifen Eischnee auf die Eigelbmasse geben. Mehl, Speisestärke, Kakaopulver und Backpulver gut mischen und darüber sieben. Alles vorsichtig mit dem Löffel unterziehen.

Tortenring (Durchmesser 27 cm) mit Backpapier auslegen, und den Teig sofort einfüllen.

In den vorgeheizten Backofen (Temperatur 170-180°C) etwa 35 Minuten backen. Auf einen Kuchengitter im Ring auskühlen lassen.

Die gehobelten Mandeln auf ein Blech mit Backpapier auslegen und bei gleicher Temperatur etwa 10 Minuten im Backofen rösten.

Für die Füllung die Gelatine 10 Minuten in kaltes Wasser einweichen.

Das Puddingpulver mit etwas Milch, Zucker und Eigelben verrühren. Die restliche Milch aufkochen, vom Herd nehmen und das Puddingpulvergemisch hineinrühren. Unter weiterem Rühren kurz aufwallen lassen und wieder vom Herd nehmen. Die ausgedrückte Gelatine in den Pudding rühren, bis sie sich aufgelöst hat.

Die Marzipan-Rohmasse zerdrücken und den Pudding esslöffelweise hineinrühren. Abkühlen lassen und dabei häufig durchrühren, damit sich keine Haut bilden kann. Sobald die Creme abgekühlt und dicklich wird die steif geschlagene Sahne und Eischnee unterheben.

Die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren.

Eine runde große Schüssel mit einem Durchmesser von etwa 27-30 cm mit Frischhaltefolie auslegen.

Den Tortenboden drei Mal längs durchschneiden.

Aus dem 1. Boden einen Kreis von etwa 14 cm Durchmesser ausschneiden. Diesen Boden auf die Frischhaltefolie in der

Schüssel legen und mit Eierlikör beträufeln. Die Marzipancreme etwa 2 cm darauf geben und verstreichen. Locker mit den Erdbeeren belegen, so dass die Schnittfläche nach oben zeigt.
Den 2. Boden passgenau zur Schüssel zuschneiden, wieder mit Eierlikör beträufeln, 1 cm Marzipancreme darauf streichen, die Hälfte der gehobelten Mandeln verstreuen und nochmals 1 cm Marzipancreme darauf streichen. Mit den Erdbeeren belegen.
Den 3. Boden vor dem Auflegen mit Eierlikör beträufeln. Die beträufelte Fläche nach unten auf die Marzipancreme legen.
Die Torte und restliche Creme für einige Stunden in den Kühlschrank stellen, besser noch über Nacht.
Auf eine Tortenplatte geben, die Folie entfernen und rundum mit der restlichen Creme bestreichen. Mit den gerösteten Mandeln und Erdbeeren verzieren.