

Mohn-Marzipan-Torte

von Annegret Sonders und Hedda Menker aus Ahaus

Zutaten für den Mürbeteig:

150 g Mehl
100 g Margarine
50 g Zucker

Zutaten für den Biskuitteig:

4 Eier
150 g Zucker
4 EL Wasser
150 g Mehl
100 g Mohn (gemahlen)
2 TL Backpulver

Zutaten für die Füllung und die Deko:

500 ml Sahne
2 Päckchen Sahnesteif
1 Päckchen Vanillezucker
200 g Marzipan-Rohmasse
150 g Puderzucker
200 g Wildpreiselbeeren aus dem Glas

Zubereitung:

Die Zutaten für den Mürbeteig gut miteinander verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und etwa 30 Minuten kalt stellen. In einer mit Backpapier ausgelegten Springform (26 cm) dünn verstreichen und im vorgeheizten Ofen bei 170 - 180 Grad Ober- und Unterhitze etwa 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Für den Biskuitteig Eier, Zucker und Wasser ca. 8 bis 10 Minuten schaumig schlagen. Mehl durch ein Sieb geben, mit dem Backpulver vermischen und mit einem Schneebesen unter die Eimasse heben. Ebenso den Mohn unterheben. In einer mit

Backpapier ausgelegten Springform (26 cm) im vorgeheizten Ofen bei 170 - 180 Grad Ober- und Unterhitze etwa 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Den ausgekühlten dünnen Mürbeteigboden mit Preiselbeeren (etwas für die Deko beiseite stellen) bestreichen.

Den Mohn-Biskuitteig einmal waagrecht teilen. Die eine Hälfte auf den mit Preiselbeeren bestrichenen Mürbeteig setzen.

Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Auch hier etwas für die Deko beiseite stellen. Die Hälfte der übrigen Sahne auf den Biskuitboden geben und glatt streichen. Die zweite Hälfte des Biskuits darauf setzen. Die restliche Sahne auf dem zweiten Biskuit sowie an den Tortenrändern gleichmäßig verstreichen. Die Torte kühl stellen.

Die Marzipan-Rohmasse sorgfältig mit dem Puderzucker verkneten und gleichmäßig zu einer annähernd runden Fläche ausrollen. Diese sollte einen etwas größeren Durchmesser als die Torte haben, damit sie auch die Seitenränder bedeckt.

Die Marzipandecke auf die gekühlte Torte legen und die Überstände über die Tortenseiten klappen. Vorsichtig evtl. Falten glattstreichen. Den unteren Rand der Decke gerade abschneiden. Die Torte nun am besten über Nacht kühl stellen. Vor dem Servieren die Torte mit Sahnetupfen und Preiselbeeren verzieren.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!