

Rezept

Kirsch-Marzipan-Torte

Ein Rezept von Kirsch-Marzipan-Torte, am 02.04.2023

Zutaten

3 Eier	4 EL Zucker
1 Päckchen Vanillezucker	5 EL Mehl
1 gestr. TL Backpulver	1 EL Essig
2 EL Öl	1 Glas Sauerkirschen (700 g Inhalt)
2 EL Zucker	1 Päckchen Vanille-Puddingpulver (zum Kochen für 500 ml Milch)
400 g Sahne	2 Päckchen Sahnesteif
2 Päckchen Vanillezucker	300 g Marzipan-Rohmasse
50 g weiße Kuvertüre	1 EL Kakao
Backpapier für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Die Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen, unterrühren. Essig und Öl dazugeben und verrühren. Den Teig in die Form füllen. Im Backofen bei 180° (Mitte, Umluft 160°) 25-30 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen, das Backpapier abziehen. Den Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
2. Die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft auffangen. Den Kirschsft mit Wasser auf 500 ml Flüssigkeit auffüllen. Aus Saft, Zucker und Puddingpulver nach Packungsangaben einen Pudding kochen. 10 schöne Kirschen beiseite stellen. Die restlichen Kirschen unter den Pudding heben.
3. Den Tortenboden mit einem Tortenring umschließen. Die warme Puddingmasse gleichmäßig darauf verstreichen. 2 Std. kalt stellen. Den Tortenring entfernen.
4. Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Die Torte rundum damit bestreichen.
5. Die Marzipan-Rohmasse zwischen Frischhaltefolie zu einem Kreis mit ca. 35 cm Ø ausrollen. Die Torte damit überziehen, die Seitenteile vorsichtig andrücken, überstehendes Marzipan mit einem Messer abschneiden. Marzipanreste erneut verkneten und daraus Blätter für die Dekoration formen. Die Torte 1 Std. kalt stellen.

6. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen. Die restlichen Kirschen jeweils zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen. Die Marzipanblätter rundum mit Kuvertüre überziehen. Kirschen und Blätter auf einem Gitter trocknen lassen. Die Torte vor dem Servieren dünn mit Kakao bestäuben, mit den Marzipanblättern und den Kirschen garnieren.