

Rezept

Marzipantorte

Ein Rezept von Marzipantorte, am 21.03.2023

Zutaten

100 g Zartbitterkuvertüre	1 EL Zucker
1 Würfel Kokosfett (ca. 20 g)	100 g Puderzucker
200 g Marzipanrohmasse	1 TL frisch gepresster Zitronensaft
250 g Aprikosenkonfitüre	3 helle Wiener Böden (Fertigprodukt)
1 Marzipandecke (fertig ausgerollt aus dem Backwarenregal)	Kakaopulver zum Bestäuben
1 Päckchen Vanillezucker	200 g Sahne
	14 Belegkirschen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 14 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Kuvertüre in Stücke brechen. 3 EL Wasser mit Zucker und Kokosfett aufkochen lassen, Kuvertüre zugeben und glatt verrühren. Puderzucker mit Marzipanrohmasse und Zitronensaft verkneten. Zwischen Folie in Größe des Wiener Bodens ausrollen. Konfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen.
2. Biskuitböden mit Konfitüre bestreichen. Untersten Boden mit Schokocreame bestreichen. Den zweiten Boden mit der Konfitüre nach oben auflegen, leicht andrücken. Ausgerollte Marzipanplatte auflegen. Den dritten Boden mit der Konfitüre nach oben auflegen. Die fertige Marzipandecke auflegen und rundum andrücken. Mit Kakaopulver bestäuben.
3. Die Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. 12 Sahnetupfen auf die Torte spritzen. Belegkirschen daraufsetzen. Abgedeckt 2 Std. kalt stellen.