

Rezept

Spanische Vanilletorte

Ein Rezept von Spanische Vanilletorte, am 29.03.2023

Zutaten

1 Vanilleschote	6 Eiweiße
150 g Zucker	100 g dunkle Kuvertüre
100 g Butter	250 g Marzipanrohmasse
6 Eigelbe	50 g Zitronat (oder Orangeat)
80 g Mandelblättchen	100 g Mehl
50 g Puderzucker	Butter und Paniermehl für die Form
Aprikosenmarmelade zum Bestreichen	ca. 200 g temperierte dunkle Kuvertüre
gehäutete Mandeln zum Dekorieren	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen. Die Eiweiße mit 100 g Zucker steif schlagen und kalt stellen. Den Backofen auf 190° (Umluft 170°) vorheizen. Die Form einfetten und mit Paniermehl ausstreuen.
2. Die Kuvertüre grob hacken. Butter und 150 g Marzipanrohmasse in einer Schüssel verkneten. Den übrigen Zucker, Vanillemark und Eigelbe zugeben und alles schaumig schlagen. Die Kuvertüre mit Zitronat, Mandelblättchen und Mehl mischen und unter die Marzipanmasse rühren.
3. Den Eischnee vorsichtig unterheben. Den Teig in die Form füllen. Im Backofen (Mitte) 35-40 Min. backen. Herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und den Kuchen auskühlen lassen.
4. Die Aprikosenmarmelade in einem Topf erhitzen und den Kuchen damit bestreichen. Die übrige Marzipanrohmasse mit Puderzucker verkneten, ausrollen und die Torte so damit einhüllen, dass sie an Rand und Oberfläche bedeckt ist.
5. Die Torte mit der temperierten Kuvertüre überziehen und mit den Mandeln dekorieren.