

Marzipan-Mohntorte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Eiweiß, 4 Esslöffel lauwarmes Wasser, 150 gr Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker, 4 Eigelb, 100 gr Mehl, 100 gr Mohnback, 4 Becher Sahne, 200 gr Marzipan, 200 gr Marzipanplatte, 1 Teelöffel Backpulver.

Die Vorbereitungen:

Eiweiß schlagen, lauwarmes Wasser, Zucker und 1 Päckchen Vanille-Zucker hinzufügen. Wenn alles fest ist, Eigelb, Mehl, Backpulver und Mohnback unter die Eiweißmasse ziehen.

Den Teig in eine gefettete Springform füllen und bei 175° - 20 bis 30 Minuten (Heißluft ca. 20 Minuten) backen.

Für die Füllung:

Sahne und das zweite Päckchen Vanille-Zucker schlagen. Marzipan ausrollen.

Die Zubereitung:

Den Boden einmal durchschneiden. Eine Schicht Sahne auf den unteren Boden, dann die ausgerollte Marzipanmasse auf die Sahneschicht legen. Den oberen Boden auf die Sahne-Marzipanschicht legen.

Wieder eine Schichte Sahne, dann die Marzipanplatte über den Kuchen stülpen. Im gleichmäßigen Abstand die Marzipanplatte an die Torte drücken.

Verzieren