

Rezept Marzipantorte

Diese Marzipantorte liegt nicht schwer im Magen.

Zutaten:

25 g Butter
250 g Zucker
5 eier
1 Päckchen Vanillinzucker
250 g Weizenmehl
2 TL Backpulver
200 g Marzipan Rohmasse
100 g Puderzucker

Für die Füllung:

500 g Speisequark
500 ml Sahne
50 g Zucker
2 Päckchen Sahnesteif
3 EL Zitrone
1 Glas Johannisbeergelee

Zubereitung:

Die Grundlage bildet ein Rührteig.

Dazu werden 250 g Butter schaumig gerührt. Nach und nach fügt man 250 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und 5 Eier zu.

250 g Weizenmehl mit 2 TL Backpulver mischen, und unter das Gemisch rühren.

Der Teig wird in eine gefettete Springform gefüllt und bei ca. 160 Grad im Heißluftofen 45 Minuten gebacken. Anschließend muss der Teig gut auskühlen.

In der Zwischenzeit kann die Füllung vorbereitet werden.

500 g Speisequark mit 3 EL Zitronensaft verrühren.

500 ml Sahne werden mit 50 g Zucker und 2 Päckchen Sahnesteif geschlagen, und vorsichtig unter den Quark gehoben.

Der ausgekühlte Teig wird zweimal durchgeschnitten. Den unteren Teil bestreichen wir mit 4 EL Johannisbeergelee und 1/3 der Quarkmasse. Darauf folgt der zweite Boden – Boden auf den ersten legen, wieder mit Gelee und Quark einstreichen, und letztendlich wird das selbe noch mit dem dritten Boden gemacht. Zum Abschluss streichen wir die restliche Quarkmasse rund um unsere Torte.

Damit das Kunstwerk zur Marzipantorte wird, verknetet man 200 g Marzipan-Rohmasse mit 100 g gesiebttem Puderzucker. Je nach Gefallen kann man nun Teile des Marzipans mit Speisefarbe einfärben. Das fertige Marzipan wird ausgerollt und in Größe der Springform ausgeschnitten. Die Torte kann nun bedeckt werden. Aus den Resten des Marzipans kann die Oberfläche verziert werden. Zusätzlich können Perlen und/oder Zuckerguss als Dekoration aufgetragen werden.

[zurück zu den Tortenrezepten](#)