

# Mohnmarzipantorte

Zutaten 16 Stücke (Springform Ø 26 cm)

## Biskuitteig

5	Eigelb
5 EL	heißes Wasser
175 g	Zucker
200 g	Mehl
1 TL	Backpulver
250 g	Mohnfix (Fertigprodukt)
5	Eiweiß

## Füllung

200 g	Johannisbeergelee
750 ml	Sahne
Etwas	Zucker
1 Pck.	Sahnesteif
1	Marzipanhaube (Fertigprodukt)

Zubereitungszeit: 50 Min., Garzeit: 40 Min.

## Zubereitung:

- Den Backofen auf 180 bis 200 °C vorheizen.
- Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen.
- Für den Biskuitteig die Eigelbe zusammen mit heißem Wasser und Zucker mithilfe der Schläger des Handrührgerätes schaumig rühren.
- Mehl mit Backpulver und Mohnfix vermengen und durchgesiebt unter die Eigelb-Zucker-Masse rühren.
- Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Teigmasse heben.
- Den Teig in die Springform füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen.
- Aus dem Ofen nehmen und erkalten lassen.
- Den abgekühlten Boden zweimal durchschneiden.
- Die Sahne schlagen, dabei mit wenig Zucker süßen und Sahnesteif unterrühren.
- Den untersten Boden mit der Hälfte des Johannisbeergelees bestreichen.
- 1/3 der geschlagenen Sahne auf diesem Boden gleichmäßig verteilen und den zweiten Boden darauflegen.

- Diesen zweiten Boden mit dem restlichen Johannisbeergelee bestreichen.
- Nun wieder 1/3 der übrigen Sahne ebenmäßig verteilen und mit dem dritten und letzten Boden abdecken.
- Die Torte mit der restlichen geschlagenen Sahne ringsherum bestreichen.
- Das fertige Marzipan ausrollen und mittig auf die Torte legen, sodass der ganzen Kuchen bedeckt ist. Die Haube etwas andrücken.
- Überstehenden Rand mit einem Messer abschneiden.
- Vorgedeutete Stücke z. B. mit Sahnetupfer und Zuckerdekor garnieren.

## Tipp:

Bei einem Biskuitteig darf der Rand der Springform nicht eingefettet werden. Ist der Rand der Backform eingefettet, kann der Teig sich nicht mehr nach oben arbeiten und fällt in sich zusammen, wenn man ihn aus dem Ofen nimmt.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf ein Stück von 130 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
451 kcal	28,3 g	37,3 g	10,1 g	293 mg