

Mohn-Stachelbeertorte mit Marzipan

Zutaten | 16 Portionen

	Mohnbiskuit
4	Eier
175 g	Zucker
100 g	Speisestärke
100 g	Weizenmehl
½ TL	Backpulver
1 Tüte	Mohn (ca. 200g)
1 EL	Öl zum Einfetten der Form
	Füllung
1 Gl	Stachelbeeren (ca. 350g Abtropfgewicht)
¼ l	Stachelbeersaft
1 Pck	Tortengussklar
	Zucker nach Geschmack
1 l	Schlagsahne
1 TL	Zucker
200 g	Marzipanrohmasse
	Garnitur
	Graumohn, Stachelbeeren oder Schokoladensauce nach Belieben

Zubereitungszeit: 45 Min., Backzeit: 45 Min.

Zubereitung:

- Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Aus den angegebenen Zutaten einen Biskuitteig herstellen. Dazu die Eier trennen und das Eiweiß schaumig aufschlagen. Anschließend vorsichtig das Eigelb, Zucker, Mehl, Speisestärke, Backpulver und Mohn unterheben.
- Eine Springform einfetten, den Teig hineingeben und ca. 45 Minuten backen.
- Die Stachelbeeren gut abtropfen lassen.
- Stachelbeersaft mit Zucker und Tortenguss aufkochen lassen.

-
- Schlagsahne mit dem Zucker steif schlagen.
 - Den abgekühlten Tortenboden durchschneiden, den unteren Boden auf eine Tortenplatte geben und einen Tortenring herumlegen.
 - Die Stachelbeeren auf den unteren Boden geben und den Tortenguss darüber verteilen. Erkalten lassen.
 - 1/3 der Sahne darüber streichen, Marzipan über die Sahne reiben und eine weitere Schicht Sahne darauf verteilen.
 - Mit dem zweiten Boden abdecken und diesen mit Sahne bestreichen.
 - Tortenring entfernen und die Torte rundum mit der restlichen Sahne bestreichen.
 - Torte nach Belieben garnieren und in 16 Stücke schneiden.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf ein Tortenstück von 146 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
447 kcal	30,7 g	36,8 g	8,6 g	275 mg