



Kuchen Nr. 31: Eierlikör-Preiselbeer-Marzipantorte

Zutaten für den Mürbeteig:

120 g Mehl
60 g Zucker
1 Vanillezucker
70 g Margarine
etwas Backpulver

Zutaten für den Mohnbiskuitboden:

4 Eier
200 g Zucker
1 Vanillezucker
100 g Speisestärke
100 g Mehl
2 Teel. Backpulver
1 Tasse Mohn

Zutaten für die Füllung:

1 Glas Preiselbeeren
Eierlikör nach Geschmack
1000 g Sahne
200 g Marzipan
Raspelschokolade

Zubereitung Mürbeteig:

Alle Zutaten zusammen kneten und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 28 cm) ca. 15 Minuten bei 150°C Umluft oder 175°C Ober- und Unterhitze backen.

Mohnbiskuit:

Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Speisestärke, Mehl, Backpulver und Mohn mischen, und unter die Schaumasse ziehen.

Den Teig in eine mit Packpapier ausgelegte Form füllen. (28 Form)

Bei 150°C Umluft oder 175°C ca. 35 Minuten backen.

Den Mürbeteig mit roter Konfitüre bestreichen. Den Biskuit drei mal durchschneiden.

Eine Platte auf den Mürbeteig legen. Dann gut 600 g Sahne mit 2 Vanillezucker und 2 Tüten Sahnesteif schlagen. Auf die Böden Eierlikör verteilen und Sahne und Preiselbeeren darauf.

Dann noch einmal gut 400 g Sahne schlagen. Die Torte damit bestreichen, die Ränder mit Raspelschokolade verzieren. Das Marzipan mit etwas Puderzucker kneten und ausrollen.

Eine Platte in Größe der Torte ausschneiden und den oberen Boden damit belegen.

Nun die Torte einteilen und nach Geschmack und Fantasie verzieren.