



Kuchen Nr. 3: Marzipan-Quitten-Torte

Zutaten für den Bisquit-Boden:

3 Eiweiß
ca. 150 g Zucker
3 Eigelb
75 g Mehl
75 g Kartoffelmehl
1 gestr. Teel. Backpulver

Zutaten für die Füllung:

1 Glas Quittengelee (ca. 200 g)
225 g Marzipan,
400 g Sahne
Vanillezucker
Puderzucker

Zutaten zum Garnieren:

200 g Sahne
1 Tüte Haselnusskrokant oder 100 g grob gemahlen Haselnüsse
50 g Quittengelee
Schokoblätter
Pistazien

Zubereitung:

Eiweiß steif schlagen nacheinander Zucker und Eigelb unterrühren. Mehl, Kartoffelmehl und Backpulver mischen und vorsichtig unter die Ei-/Zuckermasse heben. Den Teig in eine 26 cm Ø Backform füllen. Den Backformboden vorher einfetten und mit Mehl austreuen. Backzeit: 25 min bei 160°C backen.

Den ausgekühlten Boden einmal in der Mitte waagrecht teilen. Auf den unteren Boden das gerührte Quittengelee aufstreichen. Marzipan auf Puderzucker in Bodengröße ausrollen und auf den gelierten Boden auflegen. Die Sahne steif schlagen und Vanillezucker beifügen und auf die Marzipandecke verteilen. Den zweiten Boden auf die Sahne legen.

Zum garnieren Sahne sehr steif schlagen, 1/3 davon in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Mit der restlichen Sahne die Torte überziehen.

Den Tortenrand mit den Haselnüsse bestreuen. Die Torte mit Sahne verzieren (Kreise), Quittengelee glatt rühren und die Sahnekreise füllen. Die Schokoblätter und Pistazien nach belieben dekorieren.

Ca. 24 Stunden vorher herstellen und in den Kühlschrank stellen.