



**Rezept** von **Lena52**  
am 06.08.2017

"Das ist eine der Torten und Kuchen die ich meinem Mann zur Geburtstagsfeier in der Alzheimergruppe gemacht habe. Die Zeitangabe ist ohne Kühlzeiten. Konnte leider keine Bilder von der aufgeschnittenen Torte machen. Wie auf den Fotos zu sehen ist, wollte ich die Marzipandecke selber machen und die kleinen Kreise mit Aprikosenmarmelade füllen. Leider habe ich das zeitlich nicht mehr geschafft und mußte auf ein Fertigprodukt zurück greifen!"

### Wie hat's geschmeckt?

Bewerten Sie das Rezept anschließend auf <http://www.rezeptwiese.de> und/oder schreiben Sie einen Kommentar!

## Stachelbeer - Marzipan - Torte

Menüart: Kaffeetafel

Anlass: Fasching / Karneval, Valentinstag, Ostern, Muttertag, Halloween, Weihnachten, Hochzeit, Taufe / Geburt, Sommer, Festlich backen, Zubereiten mit / für Kinder, Geschenkideen, Geburtstag  
Zubereitungsart: Backen

Schwierigkeitsgrad: gelingt leicht

Zeitaufwand: bis 100 Min.

Stichworte: Eier, Zucker, Stärke, Mehl, Backpulver, Gelatine, Mandelblättchen, Mascarpone, Sahne, Marzipan, Stachelbeeren, Vanillezucker

### Zutaten für 14 Portionen

#### für den Biskuit

4 Eier (Gr. M)  
150 g Zucker  
50 g Speisestärke  
100 g Mehl  
2 gestr. TL Backpulver

#### für die Creme

1 Glas Stachelbeeren (720 ml)  
3 Blatt Gelatine weiß  
500 g Mascarpone  
75 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
400 g Schlagsahne

#### für die Deko

1 Marzipandecke (Fertigprodukt)  
300 g Schlagsahne  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Päckchen Sahnesteif oder 4 TL SanApart  
75 g Mandelblättchen

### Zubereitung

des Biskuits:

Als erstes den Backofen auf 175°C E-Herd/ Umluft: 155°C

vorheizen und eine 26er Springform am Boden mit Backpapier auslegen.

Die Eier mit dem Zucker ca. 10 Min. schaumig schlagen. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver mischen und unter die Eimasse heben. Die Masse in die Springform geben, glatt streichen und im heißen Ofen ca. 30 Min. backen. Den Biskuit aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. ( Ich backe den Biskuit meistens einen Tag vorher, dann läßt er sich besser schneiden.) Den Biskuit aus der Form lösen, evtl. gerade schneiden und einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darum schließen.

Der Creme:

Die Stachelbeeren in ein Sieb geben und abtropfen lassen,( den Saft anderweitig verwenden.) Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Mascarpone mit dem Zucker und Vanillezucker glatt rühren. Die Gelatine ausdrücken, auflösen und mit etwas Creme verrühren. In die übrige Creme verrühren und kalt stellen. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Die Hälfte der Creme auf den Boden geben und die Stachelbeeren darauf verteilen. Mit der restlichen Creme bestreichen und den oberen Boden daraufsetzen. Die Torte ca. 4-5 Std. kalt stellen,( am besten über Nacht.)

die Fertigstellung:

Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten und beiseite stellen. Die Marzipandecke ausrollen und einen Kreis von ca. 28 cm ausstechen. Aus dem äußeren abgeschnittenen Rand kleine Kreise von ca. 3 cm ausstechen und beiseite legen.

Die Sahne mit dem Vanillzucker und Sahnefest steif schlagen. Etwa 1/4 der Sahne in einen Spritzbeutel füllen und kalt stellen. Die Torte aus der Kühlung nehmen und den Tortenring lösen. Die Torte mit der restlichen Sahne ringsherum einstreichen. Die Marzipandecke auflegen und die gerösteten Mandeln an den unteren Rand drücken. Mit dem Spritzbeutel kleine Tuffs auf die Torte spritzen. Die Marzipankreise etwas zusammendrücken und auf die Sahnetuffs setzen. Die Torte bis zum Verzehr kühl stellen.