SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: shop@example.com Tel: +123 123456789 Web: www.example.com

Herrentorte mit Marzipan-Weincreme

Zubereitungszeit: 1 h 10 min

Kochzeit: 20 min

Gesamtzeit: 1 h 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 12 Personen

Für das Biskuit

375 g Weizenmehl

5 EL Maismehl oder Sojamehl, gestrichen

1.5 Pack Backpulver

15 g Natron

270 g Zucker

1 Prise(n) Salz

6 EL Sonnenblumenöl

600 ml Mandeldrink

1 St. Zitrone, Schalenabrieb

Für die Weincreme

2 Pack Puddingpulver Vanille

70 g Zucker

600 ml Veganer Weißwein, halbtrocken

2 EL Zitronensaft, frisch gepresst

200 g Marzipan-Rohmasse

Pack Vegane Alternative zu weißer Schokolade

1 EL Puderzucker, gehäuft

1 EL Aprikosenmarmelade

6 EL Weinbrand

Außerdem

Backpapier

300 g Kuchenglasur Zartbitter

1 Pack Marzipan-Decke

Etwas Aprikosenmarmelade, zum Bestreichen

Etwas Mandelplättchen

-

1. Teig für die Biskuitböden zubereiten: Weizenmehl mit Maismehl, Backpulver, Natron, Zucker und einer Prise Salz in einer großen Rührschüssel mischen. Sonnenblumenöl und Mandeldrink zugeben, erst grob verrühren und dann mit dem Handrührgerät zu einem gleichmäßigen Biskuitteig verrühren. Zuletzt frisch geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone unter den Teig heben.

2. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen und Rand aufsetzen, Springform schließen. Biskuitteig

wiegen (Gewicht der Schüssel abziehen!) und Gewicht durch 5 teilen – nun je ein Fünftel des Teiges in die vorbereitete Springform geben und durch Bewegen der Form gleichmäßig am Boden verteilen. Nacheinander aus dem Teig 5 dünne Biskuits im vorgeheizten Backofen bei 180°C backen (ca. 10-14 Min.). Biskuits nach dem Backen mitsamt dem Backpapier aus der Springform entnehmen und darauf abkühlen lassen. Form vor jedem Backvorgang reinigen und erneut mit Backpapier auskleiden.

3. Für die Creme 2 Päckchen Vanille-Puddingpulver und Zucker in einem Schälchen mischen, mit 7 EL vom Weißwein klümpchenfrei rühren. Weitere 50 ml vom Wein zugeben und gleichmäßig untermischen. Restlichen Weißwein mit 2 EL frisch gepresstem Zitronensaft in einem Topf zum Kochen bringen, Herd auf mittlere Hitze regulieren und die Puddingpulver-Mischung zugeben, unter ständigem, gleichmäßigen Rühren zu einem zähfesten Pudding kochen. Marzipan-Rohmasse in kleinen Stücken oder am besten geraspelt zugeben und unter Rühren einschmelzen lassen. Grundcreme unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen. Vegane Alternative zu weißer Schokolade im Wasserbad schmelzen und unter die Creme rühren. Weincreme mit Aprikosenmarmelade, Puderzucker und 6-8 EL Weinbrand abschmecken und im Kühlschrank vollständig erkalten lassen.

4. Herrentorte präparieren: Einen Biskuitboden auf ein Tortenblech o.ä. legen, Backpapier vorsichtig vom Boden

lösen. Marzipan-Weincreme wiegen (Gewicht der Schüssel abziehen!) und Menge durch 4 teilen, ein Viertel der Creme auf dem Biskuitboden verstreichen. Backpapier vom zweiten Biskuitboden behutsam abziehen und passgenau auf die Torte legen. So abwechselnd die Torte schichten, bis alle Böden und die Creme vollständig aufgebraucht sind. Das letzte und oberste Biskuitboden vor dem Auflegen vom Backpapier ablösen und mit der festen, schönen Seite nach oben auflegen. Torte mit einem Tortenring fixieren und zum Abkühlen und fest werden einige Stunden in den Kühlschrank stellen.

5. Für die Dekoration Tortenring entfernen und Torte mit etwas Aprikosenmarmelade dünn bepinseln. Marzipan-Decke aus der Folie lösen und auf die Torte auflegen, andrücken und Seiten anpassen. Zartbitter-Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und auf der Marzipan-Oberfläche gleichmäßig verstreichen. Nach Phantasie und Geschmack dekorieren, z.B. mit gerösteten Mandelplättchen.