



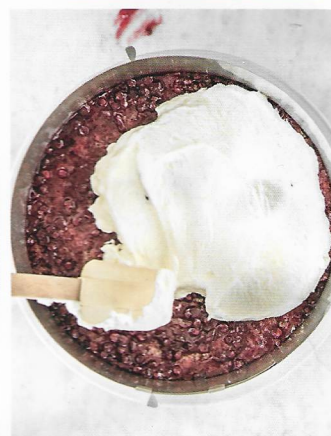
Aus den Resten des Marzipans nach Belieben Kreise ausstechen und zu Rosen formen. Mit Puderzucker und getrockneten Veilchenblüten zieren sie die Torte.



MOHN- MARZIPANTORTE

Unter der Marzipan-
haube liegen feine
Schichten von Mohn-
biskuit, Preiselbeeren
und Sahne.

Für einen fluffigen Biskuitteig das Eiweiß und den Mohn vorsichtig unterheben.



Für 1 Springform (ø 28 cm)

TEIG

6 Eier

150 g Zucker

140 g Mehl

2 TL Backpulver

80 g gemahlener Mohn

FÜLLUNG

675 g Wildpreiselbeeren

800 ml Sahne

AUSSERDEM

300 g Marzipanrohmasse

Den Backofen auf 150 Grad (Umluft) vorheizen.

Für den Teig die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Zucker und 3 Esslöffeln heißem Wasser schaumig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und zugeben. Das Eiweiß steif schlagen, Mohn unterheben und unter die Eigelbmasse heben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und im vorgeheizten Backofen etwa 35 Minuten backen. Den Boden auskühlen lassen. Das Backpapier abziehen und den Tortenboden zweimal quer durchschneiden.

Den unteren Tortenboden mit einem Tortenring umschließen. Für die Füllung die Sahne steif schlagen. Die Hälfte der Preiselbeeren auf dem unteren Boden verteilen, ebenso etwa ein Drittel der Sahne. Nun mit dem zweiten Boden genauso verfahren. Den dritten Boden darauflegen und mit der restlichen Sahne bestreichen. Die Marzipanrohmasse zu einer Decke ausrollen und die Torte damit umhüllen. Nach Belieben verzieren.



Die ausgerollte Marzipandecke über die Torte legen und leicht andrücken. Den überstehenden Rand mit einem Messer entfernen.



Rezept: Bärbel Ganzhauer, Fotos: Winfried Heinze