



Marzipan - Mohntorte für 1 Springform Ø 26 cm

**** von Christian H. aus Bremen ****



A. Arbeiten am Vortag

a. Mohn-Tortenboden herstellen

Den Boden idealerweise am Vortag herstellen (einschl. Bestreichen der Bodenunterseite mit Schokoladenglasur)

4 Eier (220 gr.)
3-4 Eßlöffel warmes Wasser
100 gr. Zucker
1 Päckchen Vanillezucker

mit der Küchenmaschine / Mixer gut schaumig aufschlagen

200 gr. Blaumohn / ganz
125 gr. Mehl
½ Päckchen Backpulver (Backpulver und Mehl zusammen durchsieben)

unterrühren und in die gefettete **Springform (Ø 26 cm)** einfüllen. Idealerweise auf den Bodendeckel ein Stück Backpapier auflegen und das Papier mit dem Ring einklemmen (erspart das Fetten des Bodens – der lässt sich zudem besser vom Papier lösen als von einer gefetteten Bodenplatte).

Backen

Backtemperatur: 180° C (Ober- / Unterhitze)
Backzeit: ca. 40 – 45 Minuten

Nach dem Backen den Boden auf einem Kuchengitter stürzen, das Backpapier abziehen und den Boden auskühlen lassen.

Nach dem Erkalten des Bodens diesen von der Unterseite mit im Wasserbad geschmolzene **Schokoladenglasur (Fettschokolade)** bestreichen.

b. Marzipanrohmasse (200 gr.) ausrollen (very tricky mit Frischhaltefolie)

Zwei Bahnen Frischhaltefolie á ca. 40 cm Länge ca. 5 cm überlappend nebeneinander legen und die **Marzipanrohmasse (1 Päckchen 200 gr.)** auflegen. Den Marzipan mit Frischhaltefolie in gleicher Größe (wieder leicht überlappend) wie Unterseite abdecken, so dass das Marzipan zwischen den Frischhaltefolien liegt. Mit einem Rollholz die Marzipanrohmasse zu einer dünnen runden Fläche (Ø ca 35 cm) ausrollen (geht dank Frischhaltefolie wunderbar – klebt nicht und lässt sich damit sehr dünn ausrollen ohne zu reißen oder einzutrocknen (wichtig, da dieser ja erst am nächsten Tag zum Eindecken der Torte benötigt wird.)

B. Am nächsten Tag

Den Boden auf die Schokoladenseite wenden und den Boden einmal in der Mitte (horizontal) durchschneiden, die Oberseite abnehmen und Beiseite legen.

Den unteren Boden mit reichlich **(Wild-)Preisselbeeren** bestreichen.

500 gr. Sahne mit **2 Tütchen Dr. Oetker Sahnesteif** und **1 Tütchen Vanillezucker** aufschlagen.

Einen Teil der Sahne auf die untere und mit (Wild-)Preisselbeeren bestrichene Hälfte des Bodens kuppelförmig aufstreichen. Den Bodendeckel auflegen und die ganze Torte mit Sahne allseitig leicht kuppelförmig einstreichen.

Marzipandecke auflegen

Eine Seite der Frischhaltefolie vom ausgerollten Marzipanboden abziehen. Die Marzipandecke mit dem Marzipan nach unten [Folie nach oben ;-)] auf die Torte auflegen. Die Folie abziehen und die Marzipandecke von Hand an die Torte anpassen.

Als Dekoration die Torte leicht mit **Kakaopulver** bestäuben oder alternativ Zucker-Dekor auflegen.