

Kirsch-Mohn-Marzipantorte





Diese Kirsch-Mohn-Marzipantorte ist die Wunsch-Geburtstagstorte meiner Tochter. Ich habe einen Wienerboden gemacht, der mit Mohn und Marzipan verfeinert wurde. Zwischen den Böden, die mit einem Hauch Amaretto getränkt sind, findet ihr eine köstliche Kirsch-Quarkcreme und Kirschkompott. Dekoriert habe ich mit getrockneten Rosen und Rosenblättern. Ich finde, die passen einfach wundervoll zu einer rosa Torte.

Rezept:

Zutaten: 20er Backform

Mohn-Marzipan-Boden:

- 6 Eier Gr.M
- 180g Zucker
- 1TL Mandelaroma
- 1 Prise Salz
- 150g Mehl
- 30g Weizenstärke
- 50g Mohn
- 50g Marzipan (fein gerieben)
- 60g flüssige Butter (nicht wärmer als 45°C)

Kirschkompott:

- 300 g Schattenmorellen
- 80 ml Kirschsafft
- 1 TL Zucker, gestrichen
- 1 TL Vanillepaste
- 15 g Speisestärke

Kirsch-Quarkcreme:

- 280g Schattenmorellen (Abgetropfgewicht)
- 75g Zucker
- 225g Sahne
- 5,5 Blatt Gelatine
- 375g Magerquark

Kirsch-Quark-Creme zum Einstreichen:

- 50ml Kirschsafft
- 5g Speisestärke
- 150g Quark
- 100g Joghurt
- 1TL Vanillepaste
- 250g Sahne
- 60g Puderzucker
- 2 Päckchen Gelatinefix

Tränke:

- Amaretto

Deko:

- getrocknete Rosen
- getrocknete Rosenblätter

Zubereitung:**Mohn-Marzipan-Boden:**

Backofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Boden der Backform mit Backpapier auslegen.

Eigelbe mit 60g Zucker und Mandelaroma schaumig schlagen.

Das Eiweiß mit 120g Zucker und dem Salz zu Schnee aufschlagen.

Die Eigelbmasse und den Eischnee miteinander verrühren. Mehl

und Stärke sieben und zusammen mit dem Mohn und dem fein geriebenen Marzipan vorsichtig unterheben.
Anschließend die flüssige Butter einrühren.
Den Teig in die Form füllen und in ca.35-40 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe). Komplette auskühlen lassen und aus der Form lösen.

Kirschkompott:

Speisestärke mit etwas Kirschsafft anrühren. Kirschen, restlichen Kirschsafft, Zucker und Vanillepaste aufkochen und mit der Speisestärke andicken. Mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen.

Kirsch-Quarkcreme:

Kirschen und Zucker pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Gelatine einweichen und 4 EL Püree in einem Topf erwärmen. Nun die Gelatine darin auflösen (nicht kochen) und anschließend vom Herd nehmen. Jetzt nach und nach das restliche Frucht-püree einrühren. Quark vorsichtig mit der Kirsch-Gelatinemasse in einer Schüssel verrühren. Die Creme ca.10 Minuten in den Kühlschrank stellen, bis sie anfängt fest zu werden. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Frucht-Quarkcreme heben.

Den Boden in 4 gleichmäßig dicke Böden teilen (je ca.1,5 cm). Den ersten Boden mit einem Tortenring umschließen, tränken und mittig das Kompott aufstreichen. Nun 1/3 der Kirsch-Quarkcreme gleichmäßig darauf verteilen. Jetzt den zweiten Boden auflegen und genauso verfahren wie beim Ersten. Mit dem 4ten Boden abschließen und die Torte mindestens 3 Stunden kühlen, besser über Nacht.

Nun die Creme zum Einstreichen herstellen.

Zuerst das Kirschgelee herstellen. Dafür etwas Saft abnehmen und die Speisestärke damit anrühren. Den restlichen Saft aufkochen und die Stärke unter rühren dazugeben. Kurz köcheln lassen. Jetzt in eine Schale füllen, mit Folie abdecken (direkt auf die Masse auflegen) und komplett abkühlen lassen.

Ich mache das immer am Vortrag.

Sahne steif schlagen, dabei 1 Päckchen Gelatinefix einrieseln lassen. Das Kirschgelee ist relativ fest. Man kann es jetzt mit einem Schneebesen verrühren, damit eine geschmeidige Masse entsteht, oder man gibt es so dazu und hat in der Creme immer noch kleine Stückchen, was ich optisch ganz gerne mag. Quark, Joghurt, gesiebter Puderzucker und Vanillepaste verrühren und dabei das andere Päckchen Gelatinefix einrieseln lassen. Nun das Kirschgelee kurz einrühren und dann die Sahne unterheben.

Die Torte aus dem Ring lösen und mit der Kirsch-Quarkcreme Einstreichen. Mit der restlichen Creme kleine Tupfen aufspritzen und mit getrockneten Rosen und Rosenblättern verzieren.

Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen

Guten Appetit!