

"Spanische Vanilletorte" von B. Wehner, Bonn



100 g Butter

100 g Marzipanrohmasse

5 Eigelb

5 Eiweiß

1 Ei

150 g Zucker

2 Vanillestangen

1 Prise Salz

100 g Mehl

100 g Speisestärke

50 g Raspelschokolade

30 g gehackte Mandeln

30 g Zitronat

300 g Aprikosenkonfitüre

Kuvertüre

Fett schmelzen.

Marzipanrohmasse zerbröseln, mit Eigelb, Ei und Zucker schaumig schlagen. Mark aus Vanillestangen zugeben und weiterschlagen.

Eiweiß mit Salz steif schlagen.

Mehl und Speisestärke sieben, und zusammen mit dem Eiweiß und die Eigelbmasse heben.

Fett in dünnem Strahl zulaufen lassen und mit Schokolade, Mandeln und Zitronat unterheben.

Springform einfetten und mit gemahlene Mandeln austreuen. Teig einfüllen.

Backzeit ca. 45 min bei 180°C.

Die ausgekühlte Torte aprikotieren. Anschließend mit der Kuvertüre glasieren.

©2007- 2008 by www.kuchen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.