Kirsch – Mandel – Marzipantorte

So prächtig und unwiderstehlich! Fluffiger Biskuit mit einer aromatischen Kirschfüllung und cremigen Mandel-Karamell-Sahneschichten! Nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch ein absoluter Hingucker!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei

Für eine Springform (26cm Durchmesser)

Für den Biskuit:
6 Eier (Gr. L), getrennt*
120g Puderzucker
1 P.Vanillezucker
150g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen.
¾ P. Backpulver

Für die Kirschfüllung:
¼ L Kirschsaft (von den Sauerkirschen)
2 EL Speisestärke
500g Sauerkirschen, abgetropft

Für die Mandel-Karamell-Sahnefüllung:
200g gehackte Mandeln
100g Marzipanrohmasse, geraspelt
35g Rohrohrzucker (oder Haushaltszucker)
4 Becher Sahne (ggf. laktosefrei)

2 Packungen (=4 Tütchen, insgesamt 60g) Sofortgelatine
2 P. Vanillezucker

Zur Dekoration:
1 Marzipandecke oder 150g Marzipanrohmasse
12 Marzipankartoffeln
2 Becher Sahne (ggf. laktosefrei)
2 P. Sahnesteif
2 P. Vanillezucker
150g geröstete Mandelblättchen

1. Den Biskuit am Vortag herstellen. Das Eiweiß mit der Hälfte des Puderzuckers fest aufschlagen. Eidotter mit dem restlichen Puderzucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Mehl mit Backpulver auf die Eidottermasse sieben, steif geschlagenes Eiweiß ebenfalls zugeben und alles vorsichtig mit dem Schneebesen verrühren. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 35 – 40 Minuten backen. Fertigen Biskuit aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
2. Am nächsten Tag den Biskuit zweimal teilen. Den untersten Tortenboden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen.
3. Für die Mandel-Karamell-Sahnefüllung das Marzipan mit einer groben Raspel raffeln. Rohrohrzucker in eine Pfanne zerlassen und die gehackten Mandeln zugeben, unter rühren kurz karamellisieren lassen. Marzipan – Raspel gut unterrühren. Die Masse auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen. Mit den Händen zerbröseln.
4. Für die Kirschfüllung die Kirschen abtropfen lassen und den Kirschsaft auffangen. 250ml Kirschsaft mit Speisestärke verrühren und unter Rühren einmal aufkochen lassen, Kirschen sofort unterrühren. Die Kirschmasse auf den untersten Tortenboden geben und glattstreichen. Auskühlen lassen.
5. Für die Mandel-Karamell-Sahnefüllung 4 Becher Sahne, Sofortgelatine und Vanillezucker nach Packungsanleitung siehe

Sofortgelatine, fest aufschlagen. Mandel-Karamell unterheben. Etwa ein Drittel der Füllung auf die Kirschfüllung streichen und den mittleren Tortenboden auflegen. Ein weiteres Drittel der Füllung auf den mittleren Tortenboden streichen, den obersten Tortenboden auflegen und mit der restlichen Mandel-Sahnefüllung bestreichen. Einige Stunden kühl stellen.
6. Zur Dekoration Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker fest aufschlagen. Etwa 6 Esslöffel der Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle einfüllen und kühlen. Den Tortenring entfernen und die Torte am Rand entlang mit Sahne bestreichen. Die Marzipandecke ausbreiten und 2-3cm größer als die Torte ist, mit einem Pizzaschneider rund ausschneiden. Alternativ Marzipanrohmasse zwischen zwei Plastikfolien dünn ausrollen und zuschneiden. Von der Mitte aus etwa 5 cm zum Rand hin einschneiden und aufrollen. Die Marzipandecke vorsichtig auf die Torte legen, hierzu sollte man nach Möglichkeit zu zweit sein. Mit Sahnetuffs und Marzipankartoffeln dekorieren. Geröstete Mandelblättchen auf den Tortenrand geben.

*Werden kleinere Hühnereier verwendet, 2 – 3 Esslöffel Wasser zur Eidottermasse geben und den Biskuit nach Rezept herstellen.

Foto 1: Mandel-Marzipan-Krokant

Foto 2: Marzipandecke

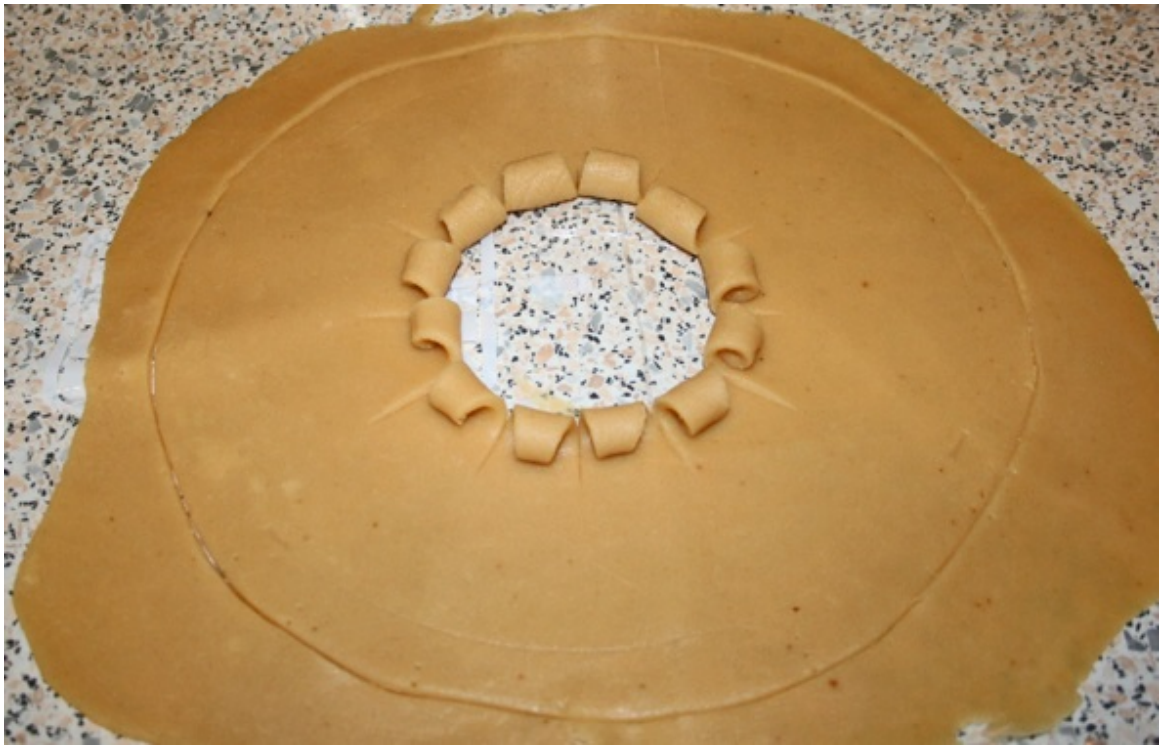

Foto 3: Torte vor dem Dekorieren

rezepte-glutenfrei.de