

Marzipan-Kirsch-Torte

Saftiger Marzipan – Rührteig mit Puddingfüllung und Kirschbelag!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für eine Springform (26cm Durchmesser)

Für den Teig:

70g Butter (ggf. laktosefrei)
50g Schokostreusel (ggf. laktosefrei)
200g Marzipan – Rohmasse
6 Eier
1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz
60g Puderzucker
60g helle glutenfreie Mehlmischung
20g gemahlene Mandeln
1 TL Backpulver

Für die Puddingfüllung:

1 P. Vanillepuddingpulver
450ml Milch (ggf. laktosefrei)
30g Zucker

Für den Kirschbelag:

500g Süßkirschen (vorbereitet und entsteinet)
1 P. roter Tortenguss

Zur Dekoration:

50g Marzipan – Rohmasse

1 EL Zucker

1. Butter schmelzen und abkühlen lassen. Marzipan fein raspeln.
2. Den Teig herstellen. Die Eier trennen. Marzipan, Vanillezucker, Salz und Eigelbe sehr cremig rühren. Eiweiß und Puderzucker steif schlagen.
3. Gesiebtes Mehl, Mandeln, Backpulver, Butter, Schokostreusel und Eischnee vorsichtig unter die Eigelbmasse ziehen. Den Teig in eine gefettete Springform streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 35-40 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Für die Creme Puddingpulver, Zucker und 6 EL Milch glatt rühren. Übrige Milch aufkochen, angerührtes Puddingpulver zugeben und einmal aufpuffen lassen. Den Kuchenboden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen. Pudding auf den Kuchen geben, glattstreichen und auskühlen lassen.
5. Die Kirschen gleichmäßig auf dem Puddingbelag verteilen. Den Tortenguss nach Anleitung herstellen und die Kirschen damit überziehen. Auskühlen lassen.
6. Für die Dekoration Marzipan zwischen zwei Frischhaltefolien dünn ausrollen. Blüten, Herzen oder ähnliches ausstechen und in Zucker wenden. Die Torte damit verzieren.

