



Marzipan - Charlotte

von Sarah Zahn

Links mit * und ¹ sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Formen: [Spekulatius Silikonform](#), Springform 20 cm Ø, verstellbarer Tortenring

Marzipan Spekulatiuskekse

- 130 g Zucker
- 270 g Mehl Type 450
- 1 Teel. Backpulver
- 1 Msp. Salz
- 1 Ei
- 100 g Marzipanrohmasse
- 130 g Butter, in Würfel geschnitten

Die trockenen Zutaten mit dem Ei, dem geriebenen Marzipan und den Butterwürfeln verkneten. Einen Ziegel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und den Teig 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Dann den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Den Teig in ca. 20 g Portionen aufteilen und in die Vertiefungen der Spekulatiusform drücken. Wenn keine Spekulatiusform zur Hand ist können die Häuschen auch einfach ausgestochen oder ausgeschnitten werden. Die Kekse 10-15 Minuten goldbraun backen. Auf einem Rost abkühlen lassen und bis zur Verwendung in einer Metallkeksebox aufbewahren. Unsaubere Kanten kann man mit einer Microplane Reibe begradigen.

Marzipanböden

- 6 Eier
- 120 g Zucker
- Mark ½ Vanilleschote
- 200 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1 Msp. Backpulver
- 150 g Marzipanrohmasse (*am besten aus dem Kühlschrank, dann lässt sie sich besser reiben*)

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit 20 cm Durchmesser fetten oder mit Backpapier auslegen.

Die Eier mit dem Zucker und der Vanille sehr hell und cremig schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, sieben und in drei Teilen unter die Eimasse ziehen, Dann das Marzipan reiben und ebenfalls unterheben. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und 30-45 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Ganz auskühlen lassen und dann waagrecht drei Böden ausschneiden, wobei der untere Boden etwas dicker sein sollte, als die beiden anderen.

Punschgewürz Mischung

- 1½ El Zimt
- ½ Teel. gemahlener Ingwer
- ½ Teel. gemahlener Kardamom
- Mark 1 Vanilleschote
- 1 Msp. gemahlener Sternanis
- 1 Msp. gemahlener Piment
- 1 Msp. gemahlene Nelke
- 1 Msp. gemahlene Muskatnuss
- 1 Msp. gemahlener Fenchel
- 70 g Zucker

Alle Gewürze gut mit dem Zucker vermengen. In ein Gläschen füllen und luftdicht verschließen.

Beerenmousse mit Punschgewürz

- 250 g Himbeeren (TK) oder 150 g fertiges Himbeerpüree
- 3 Blätter (5 g) Gelatine
- 1 frisches Eiweiß
- 40 g Zucker
- 100 g Sahne
- 1 El. Punschgewürzzucker (s.o.)

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die tiefgekühlten Himbeeren weich kochen und durch ein Sieb streichen. 150 g von dem gewonnenen Himbeerpüree abmessen und in einem Topf zusammen mit dem Punschgewürzzucker erhitzen. Die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Auf ca. 25-30 Grad abkühlen lassen. Dann das Eiweiß mit dem Zucker steifschlagen und auch die Sahne cremig schlagen. Zunächst den Eischnee unter die Beerenmasse ziehen, dann die Sahne unterheben.

Einen Tortenring (oder den Springformrand) um den unteren Marzipanboden stellen. Den Boden etwas aushöhlen (*auf Wunsch mit Amaretto tränken*) und dann die Mousse einfüllen. 2 Stunden kaltstellen.

Marzipankrokant

- 150 g gehackte Mandeln
- 50 g Zucker
- 200 Marzipanrohmasse (ich habe nur 150 g genommen)

Die Mandeln in einer Pfanne rösten, den Zucker hinzufügen und karamellisieren. Marzipan in Stücken mit den Mandeln vermengen. Auf Backpapier auskühlen lassen und dann zerbröseln.

Krokant Quarksahne Creme

- 500 g Sahne
- 200 g Zucker
- 2 Tütchen Sahnesteif
- 500 g Magerquark
- 1-2 Tropfen Bittermandelaromaöl
- 1 El. Vanillezucker

Sahne, Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Quark, Vanillezucker und Bittermandelaroma cremig rühren. Quark und Sahne zusammen vermengen. Dreiviertel der Masse mit dem Krokant mischen (3-4 Essl. für die Dekoration zurückbehalten).

- optional: Amaretto zum Tränken der Böden.

Etwas Krokantcreme auf die Beerenmousse streichen und einen Marzipanboden auflegen. Diesen auf Wunsch mit Amaretto tränken. Darauf die restliche Krokantcreme geben. Glattstreichen und den (Amaretto getränkten) dritten Boden auflegen. - *Ich habe nicht die ganze Creme verwendet, sondern den Rest später zum Einstreichen der Torte genommen. Die Torte 2 Stunden kalt stellen.*

Dann den Tortenring entfernen. *Ich habe nun die Seiten der Torte mit der restlichen Krokantcreme bestrichen.* Die restliche Creme ohne Krokant in einen Spritzbeutel mit französischer Tülle füllen und die Oberfläche der Torte mit Tupfen dekorieren. Die Seiten der Torte mit den Marzipan Spekulatiuskekzen besetzen und die Oberfläche mit Krokant bestreuen. Wer mag, kann eine weihnachtliche Schleife um die Torte binden.

Quelle: [Winterliche Glücksmomente](#)¹ von Sarah Zahn - frechverlag