



# Marzipan-Nuss-Torte

Rezept von Rita Plum

## Zubereitung

Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Eiweiß, Salz und 4 EL kaltes Wasser steif schlagen, dabei 125 g Zucker und 1 Vanille-Zucker einrieseln. Eigelb einzeln darunter schlagen. Mehl, 50 g Stärke und Backpulver mischen, darauf sieben, mit gemahlene Nüssen unterheben. In die Form streichen. Im heißen Ofen (E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Kirschen abtropfen, Saft auffangen. 35 g Stärke und 6 EL Saft glatt rühren. Rest Saft, 2 EL Zucker, Zimt, Zitronenschale und -saft aufkochen. Stärke einrühren, aufkochen. Zimt und Schale entfernen. Kirschen unterheben, etwas abkühlen.

Biskuit 2 x teilen. Tortenring um unteren Boden legen. Kompott darauf geben. 2. Boden darauf legen. Auskühlen. 150 g Marzipan und Likör cremig rühren. 300 g Sahne steif schlagen, unterziehen. Auf den 2. Boden streichen. 3. Boden darauf legen. Mind. eine Stunde kalt stellen.

Nussblättchen rösten, auskühlen. Rest Marzipan grob raspeln, mit Puderzucker verkneten. Marzipan ausrollen. Sterne ausstechen, nach Belieben mit erwärmtem Gelee bestreichen.

400 g Sahne und 2 Vanillezucker steif schlagen. Torte mit einer Hälfte Sahne einstreichen. Mit Nüssen und der anderen Hälfte Sahne und Sternen verzieren.

## Zutaten

4 Eier, 125 g + 2 geh. EL Zucker  
 1 Prise Salz, 3 Päckchen Vanille-Zucker  
 75 g Mehl, 50 g + 35 g Speisestärke  
 ½ Päckchen Backpulver  
 100 g gemahlene Haselnüsse  
 1 Glas (720 ml) Kirschen,  
 1 Zimtstange  
 1 Stück Schale und 2 EL Saft von 1 unbeh. Zitrone, 200 g Marzipan-Rohmasse  
 4 EL Amaretto-Likör, 700 g Schlagsahne  
 2 geh. EL Haselnussblättchen  
 2 ½ EL (25 g) Puderzucker  
 ca. 2 EL rotes Gelee, Backpapier



**i**

Ein Kuchen für gemütliche Advents- und Weihnachtsstunden. Sonst immer der Familienhit in großer Runde, in diesem Jahr eine Torte, die auch gut eingefroren und in Etappen mit wechselnden Gästen genossen werden kann