



FRUCHTTORTE MIT MARZIPAN

ZUTATEN : für Springform 26cm Ø

Für den Mürbeteig

150 g Mehl
90 g Butter (kalt)
55 g Puderzucker
20 g gemahlene Mandeln
2 Eier

Für das Vanille-Fruchtmarzipan

200 g Niederegger Marzipan Weißbrot
100 g Himbeerkonfitüre
150 g Vanillepudding (nach Herstelleranweisung zubereiten)

Für die Canache

300 g Sahne
270 g Kuvertüre dunkel
100 g Butter

Fr den Belag

frische Früchte (oder TK-Ware) Ihrer Wahl, z.B.
800 g Erdbeeren
125 g Himbeeren
125 g Blaubeeren

ANLEITUNG:

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Marzipan zerbröckeln und mit Zucker, etwas Zimt und Salz verrühren. Ei verschlagen, nach und nach unter die Marzipanmasse rühren, Mehl und Sahne zugeben und das Ganze zu einem glatten Teig verrühren.
2. Ein Backblech einfetten und dünn mit Mehl bestäuben oder Backfolie verwenden. Für die Schablone aus dünnem Karton einen Kreis von ca. zwölf Zentimetern Durchmesser ausschneiden. Schablone auf das Backblech legen und mit einem Teigschaber etwas Teig in dem Kreisausschnitt dünn verstreichen. Elf weitere Kreise nacheinander auf das Backblech streichen und ca. 6 Minuten backen (Elektro- und Erdgasbackofen: 180 Grad / Stufe 3, Umluft 160 Grad).
3. Marzipangebäck sofort noch heiß vom Blech lösen, acht Hippen mit Hilfe eines runden Holzes oder Stiftes leicht aufrollen, vier direkt über eine umgedrehte Tasse legen und die Ränder etwas nach unten drücken, so dass eine Schale entsteht. Gebäck gut abkühlen lassen.
4. Für den Cappuccinoschaum: Eigelb, Ei und Zucker schaumig rühren, Cappuccinopulver zugeben, die Masse über dem heißen Wasserbad unter Rühren erwärmen, Marzipan Liqueur zugeben und so lange aufschlagen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Sahne steif schlagen und vorsichtig unterziehen. Cappuccinoschaum in Hippen schalen füllen, mit den Hippenröllchen und nach Wunsch mit frischen Himbeeren verziert servieren.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

