NIEDEREGGER
LÜBECK

ERDBEER-IGLUTORTE MIT PINGUINEN

ZUTATEN: für ca. 10 Stücke

Für den Biskuitteig:
6 Eier (Größe M)
120 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
170 g Weizenmehl, Type 405

Für die Creme:
200 g Tiefkühl-Erdbeeren
600 ml Schlagsahne
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
70 g Zucker
2 Blatt Gelatine fix, à 15 g

Für den Sirup:
40 g Zucker
50 ml Wasser
4 EL Orangensaft

Für die Glasur/Dekoration:
4 EL Aprikosenmarmelade
500 g Niederegger Marzipan Weißbrot
ca.150 g Puderzucker
1 EL weißer Glitzerzucker

Marzipan-Pinguin: (s. Pinguin-Rezept)

ANLEITUNG:

1. Tiefkühl-Erdbeeren auf einen Teller legen und auftauen lassen.

2. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

3. Für den Biskuitteig die Eier in eine Rührschüssel geben. Mit den Rührstäben des Handmixers 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillezucker zugeben und weitere 4 Minuten schlagen, bis ein elastischer Schaum entstanden ist. Mehl kurz unter den Eischaum schlagen.
4 EL Biskuitteig auf ein Backblech geben und einen Kreis mit 20 cm Durchmesser auf ein Backpapier streichen. Den übrigen Teig als Platte auf das gesamte zweite Backblech ausstreichen.

4. Die Backbleche in die mittlere und untere Schiene des Backofens schieben. Bei 160 Grad Umluft etwa 12 Minuten hellbraun backen (oder bei Ober-/Unterhitze nacheinander backen). Die Bleche aus dem Ofen nehmen. Die große Biskuitplatte auf einen gezuckerten Bogen Backpapier stürzen. Das gebackene Backpapier mit kaltem Wasser bestreichen und vorsichtig abziehen.

5. Eine Schüssel mit ca. 20 cm Durchmesser und 2 l Fassungsvermögen mit Frischhaltefolie auslegen. Aus der Biskuitplatte einen 30 cm großen Kreis ausschneiden. In 8 Segmente (Kuchenstücke) schneiden. Die Biskuitstücke übereinanderlappend in die Schüssel legen. Die übrigen Biskuitstücke in ca. 3 cm große Stücke zupfen und beiseite legen.

6. Für den Sirup Wasser und Zucker in einen Topf geben. Aufkochen, bis der Zucker gelöst ist. Mit Orangensaft vermischen. Den Biskuit in der Schüssel mit der Hälfte des Orangensirups beträufeln.

7. Für die Creme die Schlagsahne steif schlagen. Vanillezucker, Kristallzucker und Gelatine fix unterschlagen. Die aufgetauten Erdbeeren mit Saft und die kleinen Biskuitstücke untermischen.

8. Die Creme in die Biskuitschüssel füllen und glatt streichen. Die runde Biskuitscheibe vom Backpapier lösen und auf die Creme legen. Mit dem übrigen Sirup beträufeln. Die Torte mindestens 8 Stunden kühl stellen.

9. Die Schüssel auf eine Tortenplatte stürzen. Die Schüssel abheben und die Folie abziehen. Die Torte mit Aprikosenmarmelade bestreichen.

10. Das Marzipan mit 3-4 EL Puderzucker bestreuen und 0,5 cm dick ausrollen. Für die Iglusteine in 1,5 cm breite Streifen schneiden. Daraus ca. 3 cm breite Steine schneiden. Die Seiten etwas schräg schneiden. Die Marzipansteine mit 3 EL Puderzucker bestreuen und an die Torte kleben. Die Iglutorte mit weißem Glitzerzucker bestreuen.

11. Die Pinguine auf jeweils einen Zahnstocher stecken und auf der Torte feststecken. (s. Pinguin Rezept) Bis zum Servieren kalt stellen.

Zubereitungszeit: 40 Minuten