



CORNELIA POLETTOS

LÜBECKER MARZIPAN-TORTE IM GLAS MIT BLAUBEEREN

ZUTATEN: FÜR 4 PORTIONEN:

Für die Creme:

100 g Niederegger Marzipan Weißbrot®
350 g Mascarpone
250 ml Sahne
2 EL Puderzucker
Mark von 1 Vanilleschote
4 EL gemahlene Walnüsse

Für die Blaubeeren:

250 g Blaubeeren, TK
2 EL Zucker
Abrieb ½ Bio-Orange
1 TL Speisestärke
Cassislikör (optional)

Für die Fertigstellung::

100 ml Espresso
40 ml Niederegger Marzipan Sahne-Liqueur
150 g Tortenbiskuit
50 g Niederegger Marzipan Weißbrot®
2 EL Zucker
4 Walnushälften



ZUBEREITUNG

1. Marzipan fein reiben und mit 50 ml erwärmter Sahne glatt rühren. Mascarpone, Puderzucker und Vanillemark cremig verrühren. Marzipan einarbeiten. Übrige Sahne cremig aufschlagen und mit den gemahlten Walnüssen locker unterheben.
2. Die aufgetauten Blaubeeren mit dem Zucker und dem Orangenabrieb in einem Topf vermischen und erhitzen bis sie leicht aufplatzen. Stärke mit kaltem Wasser anrühren und in die Blaubeermischung einrühren. Nur kurz aufköcheln, die Beeren sollen nicht zu sehr zerfallen. Nach Wunsch mit Cassislikör abschmecken und komplett abkühlen lassen.
3. Espresso mit Marzipan Liqueur mischen. Biskuit nur kurz eintunken – er soll weich werden, aber nicht zerfallen. Nun die Gläser wie folgt schichten: getränkter Biskuit, Blaubeerragout, Marzipan-Mascarpone-Creme. Im Kühlschrank 2 Stunden durchkühlen lassen.



Zur Fertigstellung:

Marzipanbrot flach ausrollen und einen Kreis sowie kleine Sterne ausstechen. Zuerst das Glas mit dem ausgerollten Marzipan bedecken, dann mit den kleinen Sternen dekorieren. Für die karamellisierte Walnuss den Zucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Walnusshälften auf einen Zahnstocher spießen, in das goldgelbe Karamell tunken und hochziehen. Erkalten lassen und im Glas dekorieren.

