

Buchweizen-Erdbeer-Torte

Zutaten für eine Springform 16 cm Durchmesser (11 cm hoch)

3 Eier
1 Prise Salz
1 EL Vanillezucker
85 g Zucker
100 g Buchweizenmehl
1 TL Weinsteinpulver
35 g gemahlene Haselnüsse

Zutaten Füllung & Topping

Zentis Marzipan
1 Glas Zentis Erdbeermarmelade

250 ml Sahne
1 Päckchen Sahnesteif

ca. 20 Erdbeeren
1 Päckchen roten Tortenguss

etwas flüssige Schokolade
gemahlene Mandeln
ausgestochene Kekse und Kronen

1 Päckchen vegetarisches Geliermittel

Zubereitung Tortenboden

Eier mit Zucker und Vanillezucker weißcremig aufschlagen. Die übrigen Zutaten vorsichtig unterheben.

Bei 160°C Umluft ca. 25 min. backen. Stäbchenprobe machen!

Den Boden vollständig auskühlen lassen, am besten über Nacht. Den ausgekühlten Tortenboden 3x durchschneiden.

Zubereitung Füllung & Topping

1. Schicht:

Ein ca. walnussgroßes Stück Marzipan auf die Größe des Bodens ausrollen; dann bestreicht ihr den ersten Boden mit Zentis Erdbeermarmelade, legt die dünne Marzipanplatte darauf und bestreicht diese wieder mit Erdbeermarmelade. Anschließend setzt ihr den zweiten Boden darauf.

2. Schicht:

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und 3 EL Erdbeermarmelade unterrühren. Auf dem zweiten Boden verteilen. Dann den dritten Boden aufsetzen.



3. Schicht:

Wieder eine dünne Platte aus Marzipan ausrollen und auf den dritten Boden legen. Ca. 9 Erdbeeren halbieren und mit der Schnittkante nach außen auf den Rand des Tortenbodens stellen. Die restlichen Erdbeeren ebenfalls halbieren und in der Mitte verteilen. Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten und über die Erdbeeren geben. Auskühlen lassen. Noch eine weitere dünne Marzipanplatte ausrollen und auf den ausgekühlten Tortenguss legen. Den letzten Boden darauflegen.

Garnitur

Den letzten Tortenboden mit Erdbeermarmelade bestreichen. Das vegetarische Gelmittel zusammen mit 4 EL Erdbeermarmelade aufkochen, durch ein Sieb drücken und vorsichtig über die Torte laufen lassen. Am besten über Nacht auskühlen lassen.

Am nächsten Tag wird der Rand des oberen Bodens mit flüssiger Schokolade beträufelt, so dass diese am Rand etwas runterläuft. Vorsichtig noch die gemahlene Mandel auf die Torte streuen, Kekse auflegen und fertig ist das Kunstwerk!