



Marillentorte

Zubereitung

Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Vanillezucker, dem Zitronensaft und 1/3 der Zuckermenge schaumig rühren. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker und einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Das Mehl langsam unter die Eigelbmasse rühren und danach den Eischnee vorsichtig unterheben. Den Teig in eine Torten-Springform füllen (nur den Boden mit Backpapier auslegen) und bei ca. 200°C 20–25 Minuten backen. Für die Marillenoberscreme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die Marillen waschen, entsteinen, mit einem Pürierstab fein mixen und durch ein Haarsieb streichen. Das so entstandene Marillenmark mit dem Zitronensaft verfeinern und mit dem Vanille- sowie Staubzucker gut verrühren. Das Obers schmierig aufschlagen; die Gelatine gut ausdrücken und in etwas heißem Wasser auflösen und dem Marillenmark begeben. Das geschlagene Obers dem Marillenfruchtmark beimengen und die Masse gut durchkühlen lassen.

Den ausgekühlten Teig einmal durchschneiden und den Boden in einen Tortenring legen. Mit der Marillenmarmelade bestreichen und 2/3 von der Marillenoberscreme einstreichen. Den zweiten Biskuitboden darauflegen und das restliche Drittel von der Marillencreme aufstreichen. Die Torte im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

Ausfertigung

Etwas Obers aufschlagen und den Tortenrand damit einstreichen und mit gerösteten Mandelblättchen seitlich einstreuen. Obersrosetten aufdressieren und jede Rosette mit einer geviertelten Marille belegen.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Elisabeth Wonner.

Zutaten

Biskuitmasse:

5 Eier
150 g Kristallzucker
150 g Mehl
Vanillezucker
Saft einer halben Zitrone

Marillenoberscreme:

10 g Vanillezucker
110 g Staubzucker
7 Blatt Gelatine
etwas Zitronensaft
400 g vollreife Marillen
250 g Obers

Weiters:

Marillenmarmelade
etwas Obers
3 Marillen
Mandelblättchen