



Oma-Opa-Torte

Zubereitung

Für den Kuchen das Eiweiß aufschlagen, die sehr weiche Butter mit den Eidottern und dem Zucker mischen, mit dem Mehl und dem Eischnee vermischen und bei 175° Heißluft ca 40 Min backen. - Nadelprobe!

Für die Marzipancreme die Milch aufkochen lassen und das klein geschnittene Marzipan darin auflösen. Das Puddingpulver mit dem Zucker in etwas Milch anrühren und in die kochende Milch geben, kräftig umrühren, dann auskühlen lassen und dabei zwischendurch immer wieder umrühren, damit keine Haut entsteht.

Die ausgekühlte Torte in der Mitte aufschneiden, die Marzipancreme aufstreichen, Deckel drauf und mit der Glasur bestreichen.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Monika Karlseder

Zutaten

Kuchenteig:

- 4 Eier
- 120g Zucker
- 120g Butter
- 140g Mehl
- ½ Pkg Backpulver
- ½ Pkg Zitronenzucker

Marzipancreme:

- ½ Pkg Puddingpulver
- 1 EL Zucker
- 250 ml Milch
- 75g Marzipan

Glasur:

- Kochschokolade
- Etwas Ceres Kokosfett