

Johannisbeer-Torte mit Marzipan

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Min.



Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett
Backpapier

Rührteig:

100 g weiche Butter oder
Margarine
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)
100 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
50 g Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke

Marzipancreme:

100 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
6 - 7 EL Rum

Füllung:

8 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
250 g Speisequark (Magerstufe)
150 g Joghurt mit Vanille-
Geschmack
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
200 g kalte Schlagsahne

Guss:

2 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot
4 gestr. EL Zucker
250 ml schwarzer
Johannisbeerektar
250 ml Wasser

Zum Verzieren:

etwa 500 g rote Johannisbeeren
einige Dr. Oetker gehackte
Pistazien
Dr. Oetker Schokodekor Blätter
Zartbitter
Puderzucker

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C
Heißluft: etwa 160°C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Finesse und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Gustin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Min.

Kuchen 5 Min. in der Form stehen lassen. Dann den Springformrand lösen. Kuchen auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Kuchen erkalten lassen.

3 Marzipancreme:

Marzipan-Rohmasse in kleine Stückchen schneiden, in einen Rührbecher geben, zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. **Hinweis:** Beim Rühren den Rührbecher mit Küchenpapier abdecken. Dabei nach und nach den Rum dazugeben, bis eine streichfähige Masse entsteht.

4 Mitgebackenes Backpapier vom Boden abziehen, Boden auf eine Tortenplatte legen. Marzipancreme darauf klecksweise verteilen und z. B. mit einem Tortenheber verstreichen. Gesäuberten Springformrand oder Tortenring um den Boden stellen.

Füllung:

5

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Quark, Joghurt Zucker und Vanillin-Zucker mit einem Schneebesen verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 EL der Quarkmasse mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Masse verrühren. Wenn die Quarkmasse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben und auf der Marzipanschicht verstreichen. Torte 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

6 Guss:

Tortenguss mit Zucker in einem Topf vermischen und nach und nach mit dem Johannisbeernektar und Wasser mit einem Kochlöffel glatt rühren. Die Flüssigkeit unter Rühren zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren kurz aufkochen. Tortenguss abkühlen lassen, so dass man den Guss auf die Quarkmasse geben kann. (Darf nicht zu heiß sein!). Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

7 Verzieren:

Johannisbeeren waschen und von den Rispen abstreifen. Beeren auf Küchenpapier oder einem Sieb gut abtropfen lassen. Vor dem Servieren Torte mit den Beeren, Pistazien und Schokoblättern verzieren. Mit Puderzucker bestreuen.

