

## **Spanische Vanilletorte**

Konische Form ca. 26 cm Ø

Zutaten:

300 g Marzipan,  
2 Päckchen Vanillinzucker,  
150 g Zucker,  
50 g Vollei,  
105 g Eigelb,  
200 g Eiweiß,  
75 g Weizenmehl,  
75 g Weizenpuder,  
90 g heiße Butter,  
50 g bittere Schokoladenraspel,  
2 Esslöffel Mandeln gehobelt,  
Aprikosenmarmelade, Kuvertüre, Pistazien.

Zubereitung:

Das Marzipan, 100 g Zucker, mit dem Vanillinzucker, Vollei und Eigelb recht schaumig rühren, das Eiweiß mit 50 g Zucker zu festem Schnee schlagen. Die beiden Massen mit dem Mehl und dem Weizenpuder melieren, die Schokoraspseln und die heiße Butter hinzugeben. Einer konischen Form den Boden mit Backpapier auslegen, fetten und die Mandeln einstreuen, die Masse einfüllen, Glattstreichen und bei 180°C etwa 45 Minuten backen aus der Form stürzen und auf einen mit Aprikosenmarmelade bestrichenen Mürbteigboden setzen, die ganze Torte mit der mit etwas Wasser aufgekochten Aprikosenmarmelade einpinseln und den Rand mit der aufgelösten Kuvertüre bestreichen. In 16 Stücke einteilen und jedes Stück mit Pistazien dekorieren.

Mürbteig:

50 g Margarine,  
100 g Zucker,  
150 g Weizenmehl  
etwas Vanillezucker und  
abgeriebene Zitronenschale.  
Alles zu einem Mürbteig kneten,  
ausrollen, einen runden Boden von  
26 cm Ø ausstechen und bei 180°C etwa 10 Minuten backen.

