

Mohnmarzipantorte

Zutaten:

- 4 Eiweiß
- 4 Esslöffel kaltes Wasser
- 1 Tasse Zucker
- 4 Eigelb
- 1 Tasse Mehl
- 1 Tasse Blaumohn
- 2 gestrichene Teelöffel Backpulver
- 2-3 Becher Sahne
- Sahnesteif
- Pflaumenmus
- Kiwis

Zubereitung:

Eiweiß steif schlagen mit 4 Esslöffel kaltem Wasser,
Zucker einrieseln lassen,
Mehl, Blaumohn und Backpulver unterheben.
Zuletzt Eigelb unterziehen.
Teig in eine gefettete und mit Mehl ausgestreute Springform geben.

Biskuitteig : bei 150° etwa 30 Minuten backen.

Teig auskühlen lassen, anschließend je nach Dicke halbieren oder lieber Dritteln.

Anschließend 2-3 Becher Sahne mit Sahnesteif steif schlagen.
1 Glas Pflaumenmus auf den unteren Tortenboden streichen,
etwas Sahne auf den Pflaumenmus streichen.
Mittleren Boden darauf legen, wieder mit Sahne bestreichen.
Oberen Boden und den Rand mit restlicher Sahne bestreichen.

Marzipandekel so ausrollen, das die ganze Torte bedeckt ist.
Anschließend Torte in Stücke einteilen (12 Stücke).
Torte mit Sahnetupfen und Kiwischeiben ausgarnieren.

Gutes Gelingen