

# Klosterhof-Torte

---

Marzipan-Sahne-Torte | Rezept aus Mein schönes Land TV

## Zutaten für den Boden:

- 6 Eigelb
- 6 Eiweiß
- 200 g Zucker
- 175 g gemahlene (mit Schale) Mandeln
- 75 g Paniermehl

## Zubereitung:

Ofen auf 180 °C Vorheizen.

Für den Boden Eigelb und Zucker schaumig rühren. Mandeln und Paniermehl unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben.

Bei einer Kuchenform (28 cm) nur den Boden einfetten, nicht die Ränder. Die Masse in die Kuchenform geben und ca. 1 Stunde backen. Der fertige Boden sollte eine haselnussbraune Farbe haben (immer wieder kontrollieren). Anschließend den Boden auskühlen lassen und in der Mitte mit einem Brotmesser auftrennen.

## Zutaten für die Füllung:

- Eierlikör
- 800 g Schlagsahne
- 300 g Marzipan
- zum Dekorieren: gehackte grüne Pistazien
- Schokoraspeln
- 100 g geröstete Mandelblättchen

## Zubereitung:

Den unteren Boden mit 3 – 4 EL Eierlikör bestreichen. Marzipan auf 2 – 3 mm ausrollen und mit der Kuchenform "ausstechen". Marzipan auf den Boden legen. 600 g Sahne steif schlagen und darauf glatt verstreichen. Auf der Sahnemasse nochmals etwas Eierlikör verstreichen. Den Deckel des Bodens darauf setzen und die Ränder und Oberfläche nochmals glatt mit Sahne bestreichen.

An die Ränder geröstete Mandelblättchen andrücken. Aus dem Marzipanrest einen kleinen Kreis stechen (ca. 10 – 12 cm) und in die Mitte der Oberfläche geben. Die restlichen 200 g Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit sternförmiger Tülle geben. Rings um die Marzipanplatte kleine Tupfer eng aneinander spritzen. Die Tupfer sollten sich berühren. Danach Eierlikör auf die Marzipanfläche gießen. Dabei darauf achten, dass die Marzipanfläche komplett bedeckt ist. Anschließend mit Schokoraspeln bedecken.

Jetzt die Torte stückweise aufteilen. Mit dem Spritzbeutel auf jedes Stück ein größeren Sahnetupfer setzen und zum Schluss am Rand mit gehackten grünen Pistazien dekorieren.

*Quelle: Mein schönes Land TV*