

PRINZESSINNTORTE (S. 1-3)

Vor- und zubereiten: ca. 2½ Std.
Backen: ca. 30 Min.
Kühl stellen: ca. 4½ Std.

½ Rolle **rotes Modelliermarzipan** (ca. 40g)

¼ Rolle **weisses Modelliermarzipan** (ca. 20g)

½ Rolle **grünes Modelliermarzipan** (ca. 40g)

½ Rolle **gelbes Modelliermarzipan** (ca. 40g)

Puderzucker
zum Auswallen

essbarer Goldspray

- 1. Verzierung:** Rotes und weisses Marzipan gut verkneten, zu ca. 20 Röschen formen (kleines Bild oben). Grünes Marzipan zu ca. 30 Blättchen formen, Blattrippen einkerben (kleines Bild Mitte), zugedeckt beiseite legen.
- 2.** Gelbes Marzipan auf wenig Puderzucker ca. 4 mm dick rechteckig ca. 3½×11 cm auswallen. Auf einer Längsseite ca. 1½ cm lange Zacken einschneiden. Aus wenig Marzipan 6 Kügelchen formen, Rest zu einer Kugel formen (kleines Bild unten). Marzipanstreifen an den Enden mit wenig Wasser bestreichen, zu einer Krone formen, andrücken. Krone in einen runden Ausstecher von ca. 4½ cm Ø stellen. Marzipankugel in die Krone legen, etwas flach drücken. Kügelchen mit wenig Wasser auf die Zacken kleben, ca. 20 Min. trocknen lassen. Krone aus dem Ausstecher nehmen (grosses Bild), mit Goldspray besprühen, trocknen lassen, zugedeckt beiseite stellen.



PRINZESSINNENTORTE

Für eine Springform von ca. 24 cm Ø, Boden mit Backpapier belegt

Für eine Schüssel von ca. 22 cm Ø, mit wenig Öl bestrichen, mit Klarsichtfolie ausgelegt

120 g Zucker

4 Eier

1 Prise Salz

1 Bio-Zitrone, wenig abgeriebene Schale

60 g Mehl

60 g Maizena

½ TL Backpulver

2 dl Milch

1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt

4 EL Zucker

1 Prise Salz

1 EL Maizena

2 frische Eier

3 Blatt Gelatine, ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft

3½ dl Vollrahm

120 g Aprikosenkonfitüre

- Biskuitteig:** Zucker, Eier und Salz in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist. Zitronenschale darunterrühren.
- Mehl, Maizena und Backpulver mischen, dazu sieben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen, in die vorbereitete Form füllen.
- Backen:** ca. 30 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Formenrand entfernen, Biskuit auf ein Gitter stürzen, Backpapier entfernen, auskühlen. Biskuit 2-mal durchschneiden.
- Milch und alle Zutaten bis und mit Eiern mit dem Schwingbesen gut verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen. Gelatine unter die heisse Creme rühren, ca. 2 Min. weiterrühren, durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Eine Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, auskühlen, kühl stellen, bis die Creme am Rand leicht fest ist (ca. 30 Min.).
- Creme glatt rühren. Rahm steif schlagen, unter die Creme ziehen (grosses Bild).
- Biskuitboden in die vorbereitete Schüssel legen, leicht andrücken (kleines Bild oben). $\frac{2}{3}$ der Creme darauf verteilen. Mittleres Biskuit darauflegen, leicht andrücken, restliche Creme darauf verteilen (kleines Bild Mitte). Biskuitdeckel in der Grösse des Schüsseldurchmessers zuschneiden, darauflegen, leicht andrücken (kleines Bild unten). Zugedeckt im Kühlschrank ca. 4 Std. fest werden lassen.
- Torte auf eine Platte stürzen. Konfitüre in einer kleinen Pfanne warm werden lassen, durch ein Sieb streichen, Torte damit bestreichen.



PRINZESSINNENTORTE

4 Rollen rosa Modelliermarzipan (je ca. 80g)
Puderzucker
zum Auswallen

5 EL Puderzucker
2 TL Zitronensaft
einige Zuckerperlen

10. Marzipan zusammenkneten, auf wenig Puderzucker rund auswallen (ca. 36 cm Ø, kleines Bild links), dabei Marzipan mit einem Spachtel immer wieder von der Arbeitsfläche lösen. Marzipan über die Torte legen, Oberfläche mit der Hand glatt streichen (kleines Bild Mitte). Überstehendes Marzipan mit einem Messer wegschneiden. Saubere Marzipanabschnitte zusammenkneten, zu einer ca. 60cm langen Rolle formen, um die Torte legen. Einen Gabelstiel in Puderzucker tauchen, Rolle damit einkerben und gleichzeitig an den Tortenrand drücken (kleines Bild unten).

11. Puderzucker und Zitronensaft verrühren, Röschen, Blätter, Krone und Zuckerperlen damit an die Torte kleben, bis zum Servieren zugedeckt kühl stellen.

Lässt sich vorbereiten: Verzierungen ca. 1 Woche im Voraus formen, einlagig in einer Dose gut verschlossen aufbewahren. Biskuit ca. 2 Tage im Voraus backen, in Folie eingepackt im Kühlschrank aufbewahren. Biskuit 1 Tag im Voraus füllen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Ca. 2 Std. vor dem Servieren fertig zubereiten.

Stück (1/2): 452 kcal, E 7g, Kh 60g, F 20g

