

# Mohn - Marzipan - Sahne – Torte

## Zutaten

### *Teig*

- 4 Eier
- 4 Esslöffel warmes Wasser
- 1 Paket Vanillezucker
- 150 g Zucker
- 125 g gesiebttes Mehl, vermischt mit 2 Teelöffeln Backpulver
- 125 g frisch gemahlener Mohn

### *Füllung*

- 500 ml Schlagsahne
- 50 g Zucker
- 2 Pakete „Sahnesteif“
- 200 g Marzipan
- gesiebter Puderzucker

## Zubereitung

- ☞ Eiweiß mit einer Prise Salz sehr steif schlagen. Im Kühlschrank verwahren.
- ☞ Eigelb, Wasser, Zucker und Vanillezucker zusammen geben und sofort verrühren, bis die Masse cremig wird. Nach dem Zusammengeben von Eigelb und Zucker nicht warten, da ansonsten das Eigelb „verbrennt“.
- ☞ Mehl vorsichtig zugeben, anschließend Mohn unterheben.
- ☞ Teig in eine mit Backpapier ausgelegte runde Springform geben und steifes Eiweiß unterheben.
- ☞ Sofort für 25 Minuten bei 175 °C im vorgeheizten Ofen backen.
- ☞ Gebackenen Boden aus dem Ofen holen und abkühlen lassen. Form entfernen und den Teig quer in zwei Hälften teilen.
- ☞ Die kalte Schlagsahne in einen kalten Topf geben. Unter langsamer Zugabe von Zucker und „Sahnesteif“ Sahne steif schlagen. 2/3 der Sahnemasse auf den unteren Boden verteilen. Den zweiten Boden auflegen und den Rest der Sahne (bis auf einen kleinen Rest) oben und am Rand der Torte verteilen.
- ☞ Marzipan mit Puderzucker kneten und als Kreis ausrollen (z.B. auf dem Springformboden). Marzipan vorsichtig auf Torte legen und mit Rest Sahne verzieren.