

Sternenkuppel – Festtagstorte

von: Marita Koch aus: Reformhauskurier 12/02

Zutaten: (etwa 14 Stücke)

Teig: 3 Eiweiß · 50 g Rohrzucker · 1 TL Bourbon – Vanille · 3 Eigelb · 100 g gemahlene Mandeln · 125 g Datteln · 30 g Dinkelvollkornmehl
Füllung: 1 Glas Sauerkirschen · 500 ml Sahne · 250 g Marzipan · 100 – 150 g Zartbitter -Kuvertüre



Zubereitung:

Eiweiß steif schlagen, zunächst Rohrzucker und Vanille, danach Eigelb zugeben und kurz verrühren. Mandeln vorsichtig unterheben. Fein gewürfelte Datteln mit Mehl vermischen (damit sie nicht zusammenkleben) und ebenfalls vorsichtig unterheben.

Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und bei 175 ° C ca. 30 – 35 Minuten backen. Nach dem Erkalten Backpapier entfernen und auf eine Tortenplatte legen.

Abgetropfte Sauerkirschen auf dem Biskuitboden verteilen und etwas anhäufen. Dabei am Rand 3 cm frei lassen. Sahne steif schlagen und kuppelförmig auf Biskuitboden und Kirschen streichen.

Marzipan zwischen Plastikfolie (am besten eignen sich zwei große aufgeschnittene Gefrierbeutel) so groß ausrollen, dass die Torte komplett abgedeckt wird. Torte mit Marzipan überziehen, überstehende Ränder abschneiden und für die Dekoration verwenden.

Kuvertüre im Wasserbad auflösen und Marzipandecke damit dünn bestreichen. Die Marzipanreste zusammenkneten, ausrollen und Sterne ausstechen. Sobald die Kuvertüre beginnt fest zu werden, Torte mit Sternen dekorieren.

Torte für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen und erst am Tisch in Stücke schneiden.