

Mandeltorte mit Zimt-Mascarpone



Zutaten für eine runde Torte:

Für den Teig:

4 Eier
4 EL Amaretto
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 Btl. Citro-Back
100 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln
2 TL Backpulver

Zum Tränken:

10 cl Amaretto

Zutaten für die Creme:

250 g Mascarpone
250 g Quark 20% Fett
150 g Vollmilchjoghurt
50 g Zucker
2 Btl. Bourbon-Vanillezucker
1 Btl. Citro-Back
2 TL Zimt
1 Btl. weiße Gelatine
400 ml Sahne

Zutaten für die Dekoration:

1 Marzipan-Decke
100 g Raspelschokolade
Puderzucker

Zubereitung:

Eier, Amaretto, Zucker, Salz und Citro-Back 6 Minuten schlagen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen und vorsichtig löffelweise unterheben. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) füllen und im Backofen (175 Grad) 25 Minuten bei Ober-/Unterhitze backen. Anschließend auf dem Kuchengitter auskühlen lassen. Tortenboden einmal waagrecht halbieren und beide Böden mit Amaretto beträufeln.

Gelatine kalt einweichen. Mascarpone, Quark, Joghurt, Zucker, Vanillezucker, Citro-Back und Zimt verrühren. Gelatine auflösen, zur Creme geben und 10 Minuten in den Kühlschrank stellen. Ein Drittel der Creme auf den unteren Boden geben, den 2. Boden auflegen und ein Drittel darauf, das letzte Drittel rundherum verstreichen. Torte für einige Stunden kühl stellen. Für die Dekoration die Torte mit Schokolade bestreuen und aus der Marzipandecke Sterne ausstechen. Diese mit Puderzucker bestreuen und die Torte damit dekorieren.

Rezept und Foto: Susanne Reckordt

© Verlag E.Holterdorf GmbH & Co. KG