



Marzipantörtchen mit Schokoladenhaube

Zutaten (für sechs Törtchen)

Biskuitmasse:

5 Eigelb
4 Eiweiß
75 g Zucker
50 g Weizenmehl
20 g Weizenstärke
1 Prise Salz
1 TL Vanillezucker
Semmelbrösel (zum Bestreuen)

80 g Marzipan
Saft von 1 Orange
1 EL Aprikosenkonfitüre

100 g Erdbeerjoghurt
180 g Erdbeeren
1 Päckchen Tortenguss
je 1 EL weiße und schwarze Schokospäne
80 ml Sahne zum Ausgarnieren

Zubereitung (circa 35 Minuten)

Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Weizenmehl mit Weizenstärke sieben. Eigelbe mit Vanillezucker schaumig rühren, aufgeschlagenes Eiweiß vorsichtig mit unterheben, versiebttes Mehl und Stärke mit einer Prise Salz mit einarbeiten. Backblech mit Backpapier auslegen, Masse darauf streichen, im vorgeheizten Backofen bei 145 Grad zehn bis zwölf Minuten backen.

Backpapier mit den Semmelbröseln bestreuen. Biskuit aus dem Ofen nehmen. Mit der Oberseite auf die Semmelbrösel stürzen, das Backpapier abziehen. Dann mit einem Rundausstecher Böden ausstechen und aufreihen.

Marzipanrohmasse mit Orangensaft und Orangenkonfitüre glattrühren. Mit einer Palette die Böden großzügig damit bestreichen, dann mit dem zweiten Boden abdecken. Ausstechring darüber setzen, etwas Erdbeerjoghurt darauf geben, mit gesäuberten, halbierten Erdbeeren belegen, mit klarem Tortenguss abstreichen und erkalten lassen. Ring abziehen, mit weißen und schwarzen Schokospänen bestreuen. Auf einem Teller anrichten, mit geschlagener Sahne garnieren.

Nährwerte pro Törtchen

366 kcal - 16 g Fett - 10 g Eiweiß - 47 g Kohlenhydrate - 4 BE
Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.