



MARZIPAN- PREISELBEER-TORTE

Zutaten:

1 Lieken Urkorn Dunkler Wiener Boden

Marzipan-Füllung: 1 Dr. Oetker Feine Marzipan-Decke, 1 Gl. Wild-Preiselbeeren (angedickt, Füllmenge 395 g)

Sahne-Füllung: 400 g Doppelrahm Frischkäse, 2 EL Zucker, 1 TL gemahlener Zimt, 400 g kalte Schlagsahne, 1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix (15 g)

Zum Verzieren: 200 g kalte Schlagsahne, 1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix (15 g), 3 EL Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

Zubereitung:

1. Marzipan-Füllung: Marzipan-Decke abrollen. Tortenring daraufstellen und auf Größe der Böden ausschneiden. Aus der übrigen Decke Sterne (4 cm) ausstechen. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen, 2 EL Preiselbeeren darauf

verstreichen. Marzipan-Decke auflegen und leicht andrücken. Den Tortenring darumstellen. Für die Dekoration 1 geh. EL Preiselbeeren abnehmen und beiseitestellen.

2. Sahne-Füllung: Frischkäse mit Zucker, Zimt und den übrigen Preiselbeeren in einer Rührschüssel verrühren. Sahne mit Gelatine fix steif schlagen und unter die Frischkäsecreme heben. 1/3 der Creme auf der Marzipan-Decke verstreichen,



mittleren Boden auflegen und leicht andrücken. 1/3 der Creme darauf verstreichen, oberen Boden auflegen, leicht andrücken und übrige

Creme darauf verstreichen. Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

3. Verzieren: Tortenring lösen und entfernen. Sahne mit Gelatine fix steif schlagen und den Rand der Torte damit einstreichen. Torte mit Preiselbeeren, Schokoraspeln und Marzipansternen dekorieren.

Tipp: Nach Belieben die Sterne mit Puderzucker bestreuen.

