Spanische Vanilletorte
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

100 gr Butter oder Margarine, 325 gr Marzipanrohmasse, 8 Eier, 1 Päckchen Bourbon-Vanillinzucker, 1 Prise Salz, 130 gr Zucker, 130 gr Mehl, 180 gr Halbbitterkuvertüre, 50 gr Aprikosenkonfitüre, 100 gr geraspelte Schokolade.

Die Zubereitung:

Die Eier trennen, Butter oder Margarine schmelzen und abkühlen lassen.
Die Marzipanrohmasse mit den Eigelben verkneten. Bourbon-Vanillinzucker und Salz zufügen und alles schaumig rühren.
Eiweiß und Zucker zu cremigen Schnee aufschlagen.
Ein 1/3 davon mit der Marzipanmasse verrühren. Danach erst den Rest dazugeben und verrühren.
Das Mehl sieben und anschließend die flüssige Butter vorsichtig unterheben.
1/3 der Masse in eine gefettete Springform geben und die Hälfte der Halbbitterkuvertüre darauf verteilen. Ein weiteres Drittel einfüllen und glattstreichen, den Rest der Halbbitterkuvertüre einstreuen. Mit der restlichen Masse bedecken.

Bei 160 Grad für ca. 70-80 Minuten backen.

Die fertige Torte in der Springform auskühlen lassen. Erst dann stürzen, mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und mit der geraspelten Schokolade garnieren.