Marzipan-Mohn-Torte

(für eine Springform 26 cm Durchmesser)

Zutaten für den Teigboden

- **4 Eier**
- **150 g Zucker bis 200 g Zucker**
- **1 Päckchen Vanillezucker**
- **200 g Mehl**
- **½ Päckchen Backpulver**
- **200 g Mohn , ungemahlen**
- **etwas Amaretto (Menge nach Belieben)**

Zutaten für die Füllung

- **600-800 ml Sahne (Menge nach Belieben)**
- **3 Päckchen Vanillezucker**
- **3 Päckchen Sahnesteif**
- **1 Marzipan Decke**

Zubereitung

Für den Teigboden die Eier mit dem Zucker und Vanillezucker mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und unter die Eiermasse rühren. Zuletzt den Mohn unter die Masse rühren. Die Springform einfetten und den fertigen Teig hinein geben.

Im vorgeheizten Backofen 170 Grad Ober-und Unterhitze ca. 30 bis 40 Minuten backen.

Den Boden abkühlen lassen und anschließend einmal quer durchschneiden. Den unteren Boden mit Amaretto tränken.

Für die Füllung Sahne schlagen, Vanillezucker und Sahnesteif zu geben. Ca. 2/3 der Sahne auf den getränkten Boden geben und den

zweiten Boden darauf legen. Mit der restlichen Sahne die Oberseite und den Rand einstreichen. Marzipandecke ausrollen und über die Torte legen.

Torte nach Belieben verzieren.

Rezept von Angela Burkhardt gebacken in : „Hier und heute“