

Backform Charlotte



Art.-Nr. 661493



Marzipan-Charlotte

ERGIBT EINE CHARLOTTE 26 CM | ARBEITSZEIT: CA. 30 MIN. | BACKZEIT: CA. 60 MIN.

Zutaten für den Marzipan-Biskuit: 280 g Marzipan, 30 ml Wasser, 2 TL Vanilleextrakt, 80 ml Amaretto, 200 g Zucker, 9 Eier, 180 g Mehl, 100 g Stärke, 20 g Kakao, 60 g gemahlene Haselnüsse, 10 g Backpulver, 1 Prise Salz | **Zutaten für die Ganache:** 50 g Sahne, 150 g weiße Kuvertüre, STÄDTER Speisefarben-Pulver Rosenrot

Zubereitung des Marzipan-Biskuits:

Marzipan, Wasser, 30 ml Amaretto und 100 g Zucker verrühren, bis keine Klumpen mehr zu sehen sind. Die Eier trennen, die Eigelbe nach und nach in die Marzipanmasse geben und alles schaumig aufschlagen. Mehl, Stärke und Kakao sieben. Die gemahlene Haselnüsse und das Backpulver zu der Mehlmischung geben. Die Eiweiße, 100 g Zucker und das Salz in einer separaten Schüssel steif schlagen. Die Mehlmischung auf die Marzipanmasse geben, den restlichen Amaretto und das Vanilleextrakt dazugeben und alles vorsichtig unterheben. Wenn keine Mehlklumpen mehr zu sehen sind, das steife Eiweiß auch vorsichtig unterheben. Nur so lange rühren, bis sich alles verbunden hat. Den Teig in die gefettete Charlottenform füllen und in den vorgeheizten Ofen geben.

Den Biskuit bei 200°C Umluft ca. 5 Minuten backen, anschließend den Backofen auf 160°C runterregulieren und den Kuchen für ca. 55-60 Minuten fertigbacken. Nach dem Backen den Biskuit auf den Kopf stürzen und auf einem Kühlgitter abkühlen lassen. Wenn die Backform nur noch lauwarm ist, den Kuchen aus der Form lösen.

Zubereitung der Ganache:

Die Sahne in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Kuvertüre in der kochenden Sahne auflösen. Das Speisefarben-Pulver in die Ganache geben und so lange verrühren, bis sich das Pulver komplett aufgelöst hat. Die Ganache handwarm abkühlen lassen und nach Belieben auf dem Kuchen verteilen.