

Algasinger Granatapfel-Torte

Zutaten:

Teig:

6 Eier
150 g Zucker
200 g weiche Butter
125 g Marzipanrohmasse
1 Pck. Vanillin-Zucker
70 g Mehl
2 EL Speisestärke
2 TL Backpulver
100 g geh. Mandeln

Füllung

50 g Mandelblättchen
200 ml Algasinger Granatapfellikör
100 ml Rhabarbersaft
6 Blatt Gelatine
einige Johannisbeeren
2 Becher Sahne
Sahnesteif

Und so geht's:

Backofen auf 180 Grad vorheizen.
Eier trennen. Eigelbe und 75 g Zucker schaumig schlagen.
Butter mit gewürfeltem Marzipan glattrühren. Mit
Vanillezucker zur Eiercreme geben und gut verrühren.
Eiweiß mit restlichem Zucker steif schlagen.
Mehl, Stärke, Backpulver und gehackte Mandeln mischen.
Beides zur Marzipancreme geben und unterheben.

