

Trendiger Veredelungstipp von erlenbacher

Make it „Swavory“: Marzipantorte mit Salzmandel-Krokant



Marzipantorte von erlenbacher. Foto: erlenbacher

Zutaten für das Kürbis-Apfel-Gewürzkompott (12 Portionen)

- 150 g Kürbis (Hokkaido)
- 150 g Apfel (Granny Smith)
- 40 g Zucker
- 400 ml klarer Apfelsaft + 2 EL
- 1 EL Speisestärke
- 2 Zimtstangen
- 1 Sternanis
- 1 Gewürznelke
- 1 – 2 EL Zitronensaft
- 1 EL Honig

Zubereitung

- Kürbis putzen, waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden
- Äpfel waschen, schälen und in feine Würfel schneiden

- Zucker mit 2 EL Wasser in einem Topf bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren
- Apfelsaft angießen
- Zimtstangen, Sternanis und Nelke zugeben
- Kürbis- und Apfelwürfel zufügen
- alles bei schwacher Hitze ca. 4 Minuten köcheln lassen
- in der Zwischenzeit 2 EL Apfelsaft mit Stärke verrühren, in die Flüssigkeit einrühren und aufkochen
- ca. 2 Minuten köcheln lassen und vom Herd nehmen
- mit etwas Zitronensaft und Honig abschmecken und abkühlen lassen
- vor dem Anrichten die Gewürze aus Kompott entfernen

Zutaten für den Salzmandel-Krokant

- 100 g Mandeln
- 60 g Zucker
- 1 TL Meersalzflocken
- 20 g Butter

Zubereitung

- Mandeln in einer Pfanne ohne Fett hellbraun anrösten, herausnehmen und auf einen Teller geben
- Zucker in die Pfanne geben und karamellisieren
- Mandeln hinzugeben und verrühren
- Butter untermischen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backpapier geben
- mit weiterem Backpapier belegen und mit Nudelholz dünn rollen
- mit Meersalz bestreuen und erneut dünn ausrollen
- Krokant nach dem Abkühlen in Stücke brechen

Zutaten für die gezuckerten Johannisbeeren

- 200 g rote Johannisbeeren
- 4 – 5 EL feiner Zucker

Zubereitung

- Johannisbeeren verlesen, waschen und trocken tupfen
- in kleine Rispen teilen, im Zucker wenden und auf einen Teller setzen.

Torte anrichten



- aufgetaute Marzipantorte in 12 gleichgroße Stücke schneiden
- je ein Stück auf einem Teller platzieren
- etwas Kürbiskompott auf dem Teller anrichten
- Torte und Kompott mit gezuckerten Johannisbeeren und Krokant verzieren



Rezept: Koch und Foodstylist Max Faber für erlenbacher. Fotos: erlenbacher

Bildmaterial herunterladen:

www.purepress.de/erlenbacher/EB_Marzipantorte_veredelt.zip