



# Strawberry Dream

Sommerliche Marzipansahne mit Erdbeeren

## Mandelbiskuitboden (2 Böden Ø 26 cm)

- 300 g Eigelb
- 300 g Marzipan-Rohmasse**  
**MI MM** **Art.-Nr. 045**
- 500 g Eiweiß
- 200 g Zucker
- Salz
- 240 g Weizenmehl (Type 405 oder Type 550)
- 100 g Süßer Mandelgrieß**  
**M GRIESS** **Art.-Nr. 423**

Eigelb und **Marzipan-Rohmasse** zu einer sehr schaumigen Masse aufschlagen. Eiweiß mit Zucker und etwas Salz aufschlagen und unter die Eigelbmasse heben. Zuletzt das Mehl und den **Mandelgrieß** unterheben.

**Backen:** Etagenofen ca. 190 °C  
Umluftofen ca. 160–170 °C  
**Backzeit:** ca. 30–35 Minuten

## Marzipansahne (3 Torten Ø 26 cm)

- 400 g Marzipan-Rohmasse**  
**MI MM** **Art.-Nr. 045**
- 100 g Amaretto-Likör
- 50–80 g Zucker
- 6 Blatt Gelatine (à 1,6 g)
- 1000 g Sahne, geschlagen ungesüßt

Die **Marzipan-Rohmasse** mit dem Amaretto-Likör und dem Zucker zu einer glatten Masse bereiten. Die in kaltem Wasser eingeweichte und dann aufgelöste Gelatine unter die Marzipanmasse rühren. Einen Teil der geschlagenen Sahne unterrühren, dann den Rest locker unterheben. Einen Tortenring um einen Mürbteigboden stellen. Eine Scheibe Mandelbiskuit mit aufgelöster Kuvertüre darauf befestigen. Mit ca. 4/5 der Marzipansahne füllen. Eine weitere Scheibe Mandelbiskuitboden auflegen und andrücken. Dünn mit der restlichen Marzipansahne bestreichen und mit Erdbeeren belegen. Zuletzt mit Geleeguss abglänzen, und einen Rand (ca. 2,5–3 mm Ausrollstärke) aus **Lubeca Premium-Marzipan LMDG, Art.-Nr. 100** anbringen.

