

Zutaten für 4 Personen

Biskuitteig

Benötigt werden 4 Metallringe (Durchmesser etwa Größe einer Tasse)

4 Eigelb

90g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

Alle Zutaten zusammen cremig aufschlagen.

4 Eiweiß

3 EL Wasser

150g Mehl, Typ 405

100g Speisestärke

3 gestr. TL Backpulver

Diese Zutaten zusammen steif aufschlagen, dann mit der Eigelbmasse vorsichtig zusammenrühren. Auf ein Backblech mit Backpapier gleichmäßig verstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 170°C Umluft goldbraun backen. Abkühlen lassen und mit einem Metallring 12 Kreise ausstechen. Eine Biskuitlage in den Metallringen als Boden belassen.

Cremefüllung

300g Cremejoghurt

3 EL Vanillesirup

5 EL Sahne

4 Gelatineblätter, in kaltem Wasser eingeweicht

Vanillesirup und Sahne im Topf erwärmen, ausgedrückte Gelatineblätter zugeben. Die Masse etwas abkühlen lassen, dann den Joghurt unterziehen.

Punschfüllung

150g Himbeergelee oder alternativ Konfitüre ohne Kerne

5 EL Planters Punsch

3 Blätter Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht

Konfitüre und ausgedrückte Gelatine in einem Topf erwärmen, den Punsch zufügen und alles gut verrühren.

Marzipan

200g Rohmarzipan

2 EL Rosenwasser

3 EL Puderzucker

Die Massen zimmerwarm zusammen verarbeiten und mit einer Nudelrolle oder Nudelmaschine möglichst dünn ausrollen. Am besten über Backpapier, das mit Puderzucker bestäubt wurde. Die Törtchen werden nun abwechselnd mit Punschmasse, Biskuit, Creme und soweit geschichtet. Als Schluss möglichst Punschmasse, dann wird das Törtchen mit einem Kreis Marzipan abgeschlossen. Die restlichen Massen zur Deko verwenden, dann die Törtchen in den Kühlschrank stellen.