

Aida - TORTE

Zutaten:

4 Eigelb
140g Zucker
2 El. warmes Wasser
abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
4 Eiweiß
120 g Mehl
60 g Speisestärke
1 Tl. Backpulver
100g Nougat
100g Marzipan-Rohmasse
1 Schnapsglas Kirschwasser
1 El. Puderzucker
100 g Aprikosenmarmelade
50g geröstete Mandelblättchen
Butter für die Form

Früchte: 4 Bananen in 1cm breite Ringe schneiden
3 Kiwi - Ringe in vier Hälften teilen
1 Dose Mandarinen
½ Pk. Himbeeren o. Brombeeren
2 Äpfeln, 8teln und schnetzeln
ca. 20 blaue u. grüne Weintrauben - wenn möglich entsteinen
kl. Dose Ananas (4 Ringe)
Obst mit Zitronensaft beträufeln
3 Pk Tortenguß

Zubereitung:

Den Boden einer Springform Ø26cm ausfetten. Den Backofen auf 190° C vorheizen. Die Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers, dem Wasser und der Zitronenschale schaumig rühren. Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter die Eigelbmasse heben. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver sieben und unter den Teig ziehen, diesen in die Springform füllen und auf der zweiten Schiene von unten 30 Minuten backen. Den Biskuit aus der Form stürzen, erkalten lassen und mindestens 2 Stunden ruhen lassen. Den Tortenboden zweimal durchschneiden. Das Nougat im Wasserbad schmelzen lassen, einen Boden damit bestreichen, den zweiten daraufsetzen. Das Marzipan mit dem Kirschwasser, 2 Eßlöffeln Wasser und dem Puderzucker verrühren und den zweiten Tortenboden damit bestreichen. Den dritten Boden daraufsetzen. Oberfläche und Rand der Torte mit der Marmelade bestreichen, den Rand mit Mandelblättchen bestreuen. Die Torte mit den Früchten belegen. Den Guß nach Vorschrift kochen, etwas abkühlen lassen und das Obst damit überziehen.

Bei 12 Stücken pro Stück etwa 1345 Joule/320 Kalorien