

SKITORTE

Zur Begrüßung unserer Skifahrer

Zubereitung

1. Für den Biskuitteig eine Springform von 28 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen
2. Den Rand nur zu einem Drittel hoch fetten
3. Die Eier mit Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen
4. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, darüber geben
5. Mit einem Rührlöffel oder Schneebesen locker unterheben
6. Den Teig in die Springform füllen
7. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad C (Gas: Stufe 3) 30 Minuten backen
8. Den abgekühlten Boden aus der Form lösen und zweimal waagrecht durchschneiden
9. Zum Füllen Nougat mit Blockschokolade schmelzen
10. Die Sahne dazugeben und glatt rühren
11. mit Cointreau abschmecken
12. Diese Masse auf die erste Teigplatte streichen
13. Dann die zweite Platte darauf legen
14. Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen und bei kleiner Flamme erwärmen
15. Die Platte damit bestreichen
16. Marzipan auf Puderzucker in der Größe der Teigplatte ausrollen und drauflegen
17. Wieder mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und die Deckplatte auflegen
18. Alles rundherum aprikotieren, antrocknen lassen
19. Den Puderzucker mit Wasser verrühren und die ganze Torte damit bestreichen
20. Sofort mit Kokosraspeln bestreuen
21. Marzipanrohmasse mit Puderzucker (1) verkneten
22. 2 TL der Masse gelb einfärben, 1 TL grün färben, Rest rot
23. Ski, Mütze, Handschuhe in Rot formen. Aus 3/4 der gelben Masse die Bindungsplatten kneten. Aus dem Rest vier dünne Rollen kneten, mit denen Mütze und Handschuhe garniert werden. Ferner vier grüne Röllchen formen zum Absetzen der gelben Streifen. Puderzucker (2) mit ein paar Tropfen Wasser verrühren, in ein Pergamenttütchen füllen und Tupfer auf Mütze und Handschuhe spritzen. Die Skistöcke entstehen so: Blockschokolade schmelzen. In ein Pergamenttütchen füllen und auf Pergament die Teller spritzen. Ein Holzspießchen zum Markieren des Lochs in die Mitte stecken. Trocknen lassen, die Hölzchen herausziehen, Teller ablösen und auf Schaschlikspieße stecken. Mit einem Klecks warmer Schokolade befestigen. Griffe aus rotem Marzipan formen, als Schlaufe einen roten Faden einlegen. Die Bindung noch mit flüssiger Schokolade aus dem Tütchen nachziehen und alle Teile auf der Torte arrangieren. Dazu kommt noch ein Marzipan Rucksack auf die Torte.

Zutaten

6	<i>Eier</i>
200 Gramm	<i>Zucker</i>
1 Päckchen	<i>Vanillezucker</i>
200 Gramm	<i>Mehl</i>
50 Gramm	<i>Speisestärke</i>
1 Teelöffel	<i>Backpulver</i>
100 Gramm	<i>Nougat</i>
150 Gramm	<i>Blockschokolade</i>
4 Esslöffel	<i>Sahne</i>
4 Esslöffel	<i>Orangenlikör</i>
200 Gramm	<i>Marzipanrohmasse</i>
1 Glas	<i>Aprikosenkonfitüre</i>
300 Gramm	<i>Puderzucker</i>
4 Esslöffel	<i>Kokosraspel</i>
150 Gramm	<i>Marzipanrohmasse</i>
Speisefarben	
70 Gramm	<i>Puderzucker (1)</i>
30 Gramm	<i>Puderzucker (2)</i>
2	<i>Schaschlikspieße</i>
2 rote	<i>Fäden (Schlaufen)</i>

