

Punschtorte

Zutaten für 1 Torte
mit 12 Stück

Biskuit:

100 g Mehl (glatt)
60 g Stärkemehl
6 Eier
180 g Kristallzucker
Schale von ½ Zitrone
(unbehandelt), abgerieben
Prise Salz
75 g Butter oder
Butterschmalz
evtl. Butter und Mehl
für die Formen

Punsch:

4 cl (2-3 EL) Rum
80 ml Wasser
90 g Kristallzucker
Schale von ½ Orange
(unbehandelt), abgerieben
Saft von 1 Orange
2 EL Marillenmarmelade

etwa 250 g
Marillenmarmelade
150 g Fondant
1 Schuss Cherry Brandy
oder rote Lebensmittelfarbe
60 g gehobelte, geröstete
Mandeln



Biskuitböden für die Torte schon am Vortag backen: Mehl mit Stärkemehl versieben. Eier trennen. Dotter mit 2 EL vom Kristallzucker, Zitronenschale und Salz schaumig rühren. Eiklar mit restlichem Zucker zu Schnee schlagen. $\frac{1}{3}$ vom Schnee unter den Dotterabtrieb rühren, restlichen Schnee und Mehl behutsam unterheben. Butter schmelzen und noch heiß unterrühren.

Zwei Tortenreifen mit Papier oder Alufolie eindrehen (siehe Illustration S. 180) oder zwei Springformen (24 cm Durchmesser) mit Butter befetten und bemehlen. Jeweils die $\frac{1}{2}$ Menge der Biskuitmasse in die vorbereiteten Formen füllen und im vorgeheizten Rohr bei 180 °C etwa 30 Minuten backen; auskühlen lassen.

Eine Biskuihälfte in etwa 1½ cm große Würfel schneiden, mit Rum beträufeln und ziehen lassen. Wasser mit Zucker, Orangenschale sowie -saft aufkochen und Marillenmarmelade einrühren. Biskuitwürfel untermengen und mit der Flüssigkeit gut verrühren. **Hinweis:** Die Biskuitwürfel sollen sich vollsaugen, aber ganz bleiben.

Den zweiten Biskuitboden mit einem Sägemesser horizontal durchschneiden, beide Schnittflächen mit etwa der $\frac{1}{2}$ Menge Marillenmarmelade bestreichen. Einen der beiden Böden in einen Tortenring legen und die Punschfülle darauf gleichmäßig verteilen; evtl. mit den Fingern am Rand festdrücken. Den zweiten Boden mit der bestrichenen Marmeladeseite nach unten auf die Füllung setzen und behutsam andrücken. Torte mit einem flachen Gegenstand beschweren und 2-3 Stunden kalt stellen. Tortenreife entfernen. Torte umdrehen und auf einen Tortenteller legen. Restliche Marmelade aufkochen und die Tortenoberfläche und Tortenrand damit bestreichen.

Fondant über Dampf unter ständigem Rühren erwärmen (etwa 35-38 °C), mit Cherry oder rosa Lebensmittelfarbe glatt rühren und dadurch zart rosa färben. Fondant rasch mit einer Palette auf der Tortenoberfläche möglichst glatt verstreichen (**Hinweis:** Es soll nicht über den Rand fließen) und sofort im vorgeheizten Rohr bei 140 °C etwa $\frac{1}{2}$ Minute trocknen lassen. Torte etwa 30 Minuten überkühlen. Tortenrand mit Mandeln einstreuen (Illustration).

