

## Schmeckt perfekt



Rezept von Eveline Wild

### Feigen-Mandel-Torte

**1 Stunde/ aufwendig**



---

### Zutaten für 1 Torte

Für das Eiklar-Mandel-Biskuit: 7 Eiklar, 75 g Zucker, Prise Salz, 210 g Mandeln (sehr fein gerieben), 210 g Staubzucker (geseibt), 30 g glattes Mehl.

Für die Feigenfüllung: 300 g Feigen, 20 g Honig.

Für die Weiße-Schokoladen-Mandel-Creme: 250 g flüssiges Obers, 135 g weiße Schokolade (gehackt), 225 g Marzipan, 6 Blätter Gelatine (in Wasser eingeweicht), 500 g Schlagobers.

Für die Glasur: 45 g Wasser, 90 g Zucker, 90 g Glukosesirup, 50 g Kondensmilch, 2 Blätter Gelatine, 90 g weiße Schokolade, 40 g Feigen-Honig.

Zum Dekorieren: 3-4 schöne Feigen (violette Schalenfarbe), ganze Mandeln mit Schale, Melisse.

### Zubereitung

Für das Biskuit 2 Bleche mit Backpapier vorbereiten. Mandeln, Staubzucker und Mehl trocken vermischen. Eiklar mit Zucker und Salz cremig aufschlagen und die Mandelmischung unterheben. Mittels Dressierbeutel zu 2 gleichen Scheiben aufspritzen und im Rohr bei etwa 170 °C Heißluft ca. 15-20 Minuten backen.

150 g Feigen in Stücke schneiden und mit dem Honig in einem Topf auf kleiner Stufe etwa 5-7 Minuten dahinköcheln lassen. Mixen und 40 g davon für die Glasur abzweigen.

Den Rest mit 150 g frischen Feigenstücken vermischen. Bis zum Zusammenbauen der Torte beiseite stellen.

Für die Creme Obers aufkochen, Marzipan zugeben und über die Schokoladestücke schütten. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und zur Masse geben. Mit einem Pürierstab in einigen Minuten klumpenfrei mixen. Zugedeckt auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Dann das Schlagobers aufschlagen und die Marzipan-Ganache unterheben. Die Creme in Spritzbeutel füllen.

Für das Zusammenbauen der Torte den Tortenreifen mit einer Tortenrandfolie vorbereiten. Einen der beiden Böden hineinlegen und etwa die halbe Marzipan-Creme auf den Biskuit spritzen. Die Feigenfüllung darauf verteilen und den zweiten Boden hineinlegen und andrücken. Mit der restlichen Creme abschließen, möglichst glatt streichen und am besten über Nacht einfrieren.

Für die Glasur Wasser, Zucker und Glukosesirup auf 102 °C kochen. Die Kondensmilch und die ausgedrückte Gelatine begeben und über die Schokolade schütten. Kurz warten, dann mit einem Stabmixer zu einer blasenfreien, glatten Glasur mixen. Den Feigenhonig ganz zum Schluss untermixen. Wenn die Glasur auf etwa 40-45 °C abgekühlt ist, die Torte damit überziehen. Mit Feigen, Mandeln und Melisse dekorieren.

