

Quadro-Torte

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 50 Min.

Für die Springform «Quadro» oder eine Springform von 26 cm Ø, Boden mit Backpapier belegt, Rand gefettet und bemehlt

Biskuit

5 Eigelbe

180 g Zucker

1 Prise Salz

125 g Rüebli, fein gerieben

125 g Apfel, fein gerieben

250 g gemahlene Mandeln

3 Esslöffel Mehl

1 Teelöffel Backpulver

1 unbehandelte Zitrone,
abgeriebene Schale und Saft

5 Eiweisse

1 Prise Salz

2 Esslöffel Zucker

**4 Esslöffel Aprikosen-
konfitüre**, erwärmt, durchs
Sieb gestrichen

1. Eigelbe, Zucker und Salz mit den Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse heller ist.
2. Rüebli und alle Zutaten bis und mit Zitronensaft daruntermischen.
3. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker begeben, kurz weiterschlagen. Portionenweise mit dem Gummischaber unter die Masse ziehen, in die vorbereitete Form geben.

Backen: ca. 50 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Formenrand entfernen, auf ein Gitter stürzen, Boden und Papier entfernen, auskühlen. Biskuit ringsum mit der Konfitüre bestreichen.

Verzierung

**3 Rollen gelber Modellier-/
Dekomarzipan** (je ca. 80 g)

**je 1 Rolle grüner und roter
Modellier-/Dekomarzipan**
(je ca. 80 g)

1. Die gelben Marzipanrollen zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel nebeneinanderlegen, mit dem Wallholz etwas flach drücken, zu einem ca. 34 cm grossen Quadrat auswallen.
2. Die grüne und die rote Rolle separat zu je einem ca. 50 cm langen und ca. 4 cm breiten Streifen auswallen. Dann in je 2 ca. 2 cm breite Streifen schneiden.
3. Biskuit auf den gelben Marzipan stürzen, Ränder mit Hilfe des Plastikbeutels ringsum einschlagen. Torte wenden, auf die Tortenplatte stellen. Mit den grünen und roten Streifen verzieren.

Pro Stück (1/8): 30 g Fett, 14 g Eiweiss,
75 g Kohlenhydrate, 2630 kJ (628 kcal)

