

MARMORGRANATE

Für den Teig

250g Butter
130g Zucker
120g Mehl
100g Stärke
120ml Milch
100g gemahlene Mandeln
5 Eier
2EL Kakao
Mark einer Vanilleschote
1 Päckchen Schokodrops

Den Ofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Die Butter mit dem Zucker cremig rühren.

Eier und Milch nach und nach hinzugeben und weiter cremig rühren.

Mehl, Backpulver, Stärke und Mandeln mischen und unterheben.

Den Teig in zwei Schüsseln gleichmäßig aufteilen.

In die eine Schüssel das Vanillemark geben und in die andere den Kakao und die Schokodrops. Beides noch einmal durchmischen und immer abwechselnd) in eine gefettete Springform geben.

Anschließend mit einem Holzstäbchen zum Marmorieren durch den Teig fahren.

Den Kuchen für 60 min in den Vorgeheizten Ofen.

Den fertigen Kuchen abkühlen lassen und dann in vier Hälften teilen.

Granatapfel Füllung

150g Butter (weich)
100g Sahne
350 g Doppelrahmfrischkäse
200g Schmand
4TL Granatapfelsaft
100ml Granatapfelsirup
2 Packungen Gelatine
4 TL Granatapfel Saft
Vanillezucker
Kerne von einem Granatapfel

Die Sahne steif schlagen.

Butter mit Frischkäse, Vanillezucker und Schmand cremig rühren.

Den Granatapfelsirup und den Saft zugeben und anschließen die Sahne und die Granatapfelkerne unterheben.

Zum Schluss noch die Gelatine untermischen.

1/3 Füllung auf dem ersten Boden verteilen und glatt streichen, die weiteren Tortenböden drauf setzen und die restliche Creme aufteilen und glatt streichen. Mit dem letzten Tortenboden abschließen und die Torte ca. 3 Std. kühl stellen.

Frosting und Macaron Füllung

200g weiße Schokolade
250g Butter
2 TL Granatapfel Sirup
rote Lebensmittelfarbe (Pulver)

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Butter klein schneiden und die noch warme Schokolade darüber gießen. Die Butter Schokoladen Masse cremig rühren den Granatapfel Sirup und die Lebensmittelfarbe zugeben bis die gewünschte Farbe erreicht ist. 2/3 des Frostings auf der Torte verteilen.

Kurz vor dem Anrichten die restlichen Granatäpfel mit 200 ml Saft und einem Päckchen Gelatine aufkochen lassen. Nach dem Abkühlen die Masse auf den Kuchen gießen.

Für die Macarons

120 g geschälte, gemahlene Mandeln
2 Eiweiß,
1 Prise Salz
150 g Puderzucker
150g Bitter Schokolade
50g Frischkäse

Das Eiweiß und 1 Prise Salz anschlagen. Den Puderzucker nach und nach esslöffelweise zugeben und sehr steif schlagen. Die Mandeln mit einem Schneebesen unter die Eiweißmasse heben.

Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und auf ein mit Backpapier überzogenes Backblech Kreise spritzen. Zwischen den Kreisen Abstand lassen.

Die Macarons 20 Minuten antrocknen lassen. Dann das Blech in den Backofen schieben und bei Umluft 140°C etwa 15 min backen und anschließend abkühlen lassen.

Die Schokolade schmelzen und mit dem Frischkäse verquirlen.

Mit einer Spritztüte die eine Hälfte der Macarons mit dem restlichen Frosting bespritzen und auf die andere Hälfte mittig ein wenig der Schokoladenfrischkäsecreme geben. 3-4 Granatapfelkerne darauflegen und anschließend die Macarons zusammensetzen und leicht festdrücken. Vier Macarons auf die Torte setzen.

