

Mandeltorte

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Für die Springform (Ø 28 cm):
etwas Fett

Rührteig:

325 g Dr. Oetker Feine Marzipan-Rohmasse
200 g weiche Butter oder Margarine
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
etwas Salz
3 Tropfen Dr. Oetker Natürliches
Zitronen-Aroma (aus Rö.)
4 Eier (Größe M)
3 Eigelb (Größe M)
200 g Weizenmehl
1 1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Canache-Creme:

200 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter oder
Halbbitter-Kuvertüre
100 g weiche Butter
40 g Puderzucker
50 ml weißer Rum

Guss:

200 g Vollmilchschokolade
etwas Kokosfett

1. Vorbereiten: Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Rührteig: Marzipan klein schneiden, in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) gut verrühren. Fett hinzufügen und alles auf höchster Stufe zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei und Eigelb etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Form glatt streichen und backen.

Backzeit: etwa 40 Min.

Kuchen aus der Form lösen und erkalten lassen.

3. Canache-Creme: Kuvertüre grob hacken und in einem kleinen Topf im Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Unter gelegentlichem Rühren so lange abkühlen lassen, bis sie dickflüssig ist. Die Butter geschmeidig rühren. Nach und nach gesiebten Puderzucker, Rum und Kuvertüre unterrühren. Die Canache kurze Zeit kalt stellen und nochmals kurz durchschlagen. Kuchen damit bestreichen und kalt stellen.

4. Guss: Schokolade grob zerkleinern, mit Kokosfett im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen und den Kuchen damit überziehen. Nach Belieben den Kuchen mit Schoko-Mandel-Bergen garnieren.

Pro Portion / Stück: E: 8 g, F: 34 g, Kh: 45 g, kJ: 2.221, kcal: 531