

# Kleine Schoko-Torte

Heller Marzipan-Biskuit mit Schoko-Sahne-Creme

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich

— bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 18 cm):

Fett

Backpapier

### Biskuitteig:

30 g Butter

50 g Dr. Oetker Lübecker

Marzipan-Rohmasse

2 Eier (Größe M)

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

75 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

### Sahnecreme:

400 g kalte Schlagsahne

4 EL Amaretto (Mandellikör)

2 EL Dr. Oetker Kakao

2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

2 EL Zucker

25 g Dr. Oetker

Raspelschokolade Zartbitter

### Zum Tränken:

etwa 2 EL Amaretto (Mandellikör)

### Zum Verzieren:

etwa 1 TL Dr. Oetker Kakao

## 1 Vorbereiten:

Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Biskuitteig:

Butter und Marzipan in einem Topf bei mittlerer Hitze cremig rühren, dann abkühlen lassen. Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Marzipan-Butter-Mischung kurz unterrühren. Teig in der Form gleichmäßig verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 20 Minuten**

Springformrand lösen und entfernen. Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.

### 3 Sahnecreme:

Backpapier vorsichtig abziehen. Boden zurückstürzen und einmal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Sahne mit Amaretto und Kakao mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz aufschlagen, dann Gelatine fix einrieseln lassen und steif schlagen. Zucker und Raspelschokolade kurz unterrühren. Etwa 1/3 der Creme auf dem Boden glatt streichen. Oberen Boden auflegen und mit Amaretto tränken. Torte mit übriger Creme glatt einstreichen. Den Rand mit einem Tafelmesser verstreichen. Die Oberfläche mit einem Esslöffel verstreichen. Die Torte etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

### 4 Verzieren:

Die Torte mit Kakao bestreuen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte ist einfriergeeignet.
- Für einen **kleinen Schoko-Torten-Turm verdoppeln Sie alle Zutaten**. Die Backzeit des Bodens beträgt dann etwa 45 Min. Boden dreimal durchschneiden. Die Hälfte der Creme auf die 3 unteren Böden verteilen und die andere Hälfte zum Einstreichen verwenden.