



Lübecker Marzipantorte

Klassische Marzipantorte mit saftigem Mandelbiskuit, sahniger Marzipancreme und Marzipandecke gelingt ganz einfach. Lübecker Marzipantorte selber backen.

etwa 16 Stück

 aufwändig

  bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

Biskuitteig:

75 g Butter

4 Eier (Größe M)

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

100 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Marzipan-Sahne-Füllung:

75 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse

3 Tropfen Dr. Oetker Bittermandel-Aroma (aus Rö.)

1 EL Zucker

3 EL Wasser

600 g kalte Schlagsahne

2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

etwa 3 EL Johannisbeergelee

Zum Verzieren:

50 g Dr. Oetker Kuvertüre Vollmilch

50 g Dr. Oetker gesplitterte Mandeln

50 g Puderzucker

325 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse

200 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Wie backe ich eine Marzipantorte?:

1 Vorbereiten:

Backpapier in die Springform einspannen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig zubereiten:

Butter in einem kleinen Topf zerlassen und etwas abkühlen lassen. Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanille-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min schlagen. Mehl, Backin und Mandeln mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren, dann Butter kurz unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 30 Min.



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

- 3 Backpapier vorsichtig abziehen. Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

4 Füllung zubereiten:

Marzipan in kleine Stücke schneiden und in einen Rührbecher geben. Bittermandel-Aroma, Zucker und Wasser zufügen und mit dem Mixer (Rührstäbe) glatt rühren. Sahne mit Gelatine fix nach Packungsanleitung steif schlagen. Marzipanmasse unterrühren.

5 Torte füllen:

Johannisbeergelee glatt rühren und auf dem unteren Boden verstreichen. Mittleren Boden auflegen und andrücken. Etwa 3/4 der Marzipan-Sahne auf dem mittleren Boden verstreichen und den oberen Boden auflegen. Mit der übrigen Creme die Torte komplett einstreichen. Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

6 Mandelsplitter zubereiten:

Einen großen Teller mit Backpapier belegen. Kuvertüre hacken und in einer kleinen Schüssel im Wasserbad schmelzen. Mandeln mit der Kuvertüre vermischen. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln etwa 16 kleine Häufchen auf das Backpapier setzen und die Mandelsplitter so lange in den Kühlschrank stellen, bis die Kuvertüre fest geworden ist.

7 Torte mit Marzipan einkleiden:

Puderzucker sieben und mit Marzipan verkneten. Marzipanmasse zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel zu einer runden Platte (Ø etwa 36 cm) ausrollen. Marzipan mittig mit Hilfe des Gefrierbeutels auf die Torte legen. Folie vorsichtig entfernen und Marzipan am Rand der Torte andrücken. Überstehendes Marzipan abschneiden.

8 Torte verzieren:

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle (Ø 12 mm) füllen. Torte mit Sahnestuffs verzieren. Mandelsplitter auflegen und die Lübecker Marzipan-Torte bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

