



Lübecker Marzipantorte

Eine sahnige Biskuit-Torte mit Mandeln

etwa 16 Stück  aufwändig  bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett
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

Füllung:

etwa 3 EL Johannisbeergelee
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

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

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig:

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 Minuten



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:

Johannisbeergelee glatt rühren und auf dem unteren Boden verstreichen. Mittleren Boden auflegen und andrücken. 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. Etwa 3/4 der Creme 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.

5 Verzieren:

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 so lange in den Kühlschrank stellen, bis die Kuvertüre fest geworden ist.

- 6 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.

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

