





Mandeltorte

Marzipantorte gefüllt mit Schokoladencreme für die Kaffeetafel

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten

Wie bereite ich ganz einfach eine Marzipantorte mit Ganache und Guss zu?:

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.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 40 Min.

Kuchen aus der Form lösen und erkalten lassen.

3 Ganache-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 Ganache kurze Zeit kalt stellen und nochmals kurz durchschlagen. Kuchen damit bestreichen und kalt stellen.

Zutaten:

Für die Springform (Ø 28 cm):

Fett

Rührteig:

325 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
200 g weiche Butter oder Margarine
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
Salz
3 Tropfen Dr. Oetker Natürliches Zitronen-Aroma (aus Rö.)
4 Eier (Größe M)
3 Eigelb (Größe M)
200 g Weizenmehl
1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Ganache-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
Kokosfett



- 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.

