



# Marzipan-Schoko-Torte

Eine leckere Sahnetorte für die Kaffeetafel.

etwa 12 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier  
Fett

### Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)  
2 EL heißes Wasser  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

### Füllung:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre fix Zartbitter  
400 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
75 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse  
3 EL Wasser  
6 Tropfen Dr. Oetker Bittermandel-Aroma (aus Rö.)

## Wie backe ich eine Marzipan-Schoko-Torte?:

### 1 Vorbereiten:

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

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

### 2 Biskuitteig zubereiten:

Eier mit heißem Wasser 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. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 30 Min.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

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

- 3 Mitgebackenes Backpapier vorsichtig abziehen und den Boden einmal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder Springformrand darumstellen.
- 4 **Füllung zubereiten:**  
Kuvertüre fix nach Packungsanleitung scmelzen. Eine sehr kleine Ecke vom Beutel abschneiden. 2/3 Kuvertüre auf den unteren Boden sprenkeln und fest werden lassen. Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Marzipan zerbröseln, mit Wasser und Aroma in einen Rührbecher geben und auf niedrigster Stufe mit dem Mixer (Rührstäbe) zu einer cremigen Masse verrühren. Auf niedrigster Stufe unter die Sahne rühren. Die Hälfte der Sahne auf den unteren Boden streichen, oberen Boden auflegen und leicht festdrücken.
- 5 Die restliche Sahne aufstreichen und mit restlicher Glasur besprenkeln. **Hinweis:** Kuvertüre evtl. nochmal erwärmen, dabei darf kein Wasser in den aufgeschnittenen Beutel kommen. Torte bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Dann den Tortenring entfernen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte ist einfriergeeignet.
- Besonders fein kann die Torte besprenkelt werden, wenn die Kuvertüre in einen Gefrierbeutel gegeben und nur eine ganz kleine Ecke abgeschnitten wird.

