

Marzipan Walnuss Torte

Walnuss Marzipan Torte mit Sahne auf lockerem Biskuit, umhüllt mit Marzipan - Marzipan Walnuss Torte backen.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
100 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Mürbeteig:

125 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
50 g Zucker
80 g weiche Butter oder Margarine
etwa 1 TL Wasser

Sahne-Füllung:

850 g kalte Schlagsahne
3 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
etwa 1 EL Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
200 g gehackte Walnüsse

Außerdem:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre fix
Zartbitter
1 Dr. Oetker Feine Marzipan-Decke

Zum Verzieren:

150 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
etwa 16 halbierte Walnüsse

Wie backe ich eine Walnuss Marzipan Torte?:

① Vorbereiten:

Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

② Biskuitteig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanille-Zucker mischen, in 1 Min. unter Rühren 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: Mitte
Backzeit: etwa 25 Min.



- 3 Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Erkaltete Springform säubern und den Springformboden fetten.

4 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit dem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf dem Springformboden ausrollen, den Springformrand darumstellen und bei gleicher Temperatur backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

Den Springformrand lösen und entfernen. Den Knetteigboden vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 5 Etwa 60 g Kuvertüre fix nach Packungsanleitung schmelzen. Den Knetteigboden auf eine Platte geben und damit bestreichen. Den Biskuitboden einmal waagrecht durchschneiden.

6 Sahne-Füllung zubereiten:

Sahne mit Gelatine fix steif schlagen. Zucker und Vanille-Zucker unterrühren. Gut 3 EL der Sahne auf der Kuvertüre auf dem Knetteigboden verstreichen. Die gehackten Walnüsse unter die übrige Sahne geben.

- 7 Den unteren Biskuitboden auf die Sahne legen und etwa ein Viertel der Sahne-Füllung darauf gleichmäßig verstreichen. Den oberen Boden auflegen und die übrige Sahne-Füllung kuppelförmig daraufstreichen. Die Torte mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

8 Verzieren:

Übriges Kuvertüre fix nach Packungsanleitung schmelzen. Die Marzipan-Decke über die Torte legen, etwas andrücken und evtl. überstehendes Marzipan abschneiden. Mit Kuvertüre beliebig mit Hilfe eines Backpinsels bestreichen oder besprenkeln. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle geben. Dekorativ einen Stern oder mehrere Sterne auf die Torte spritzen und mit den Walnüssen verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben gehackte Haselnüsse unter die Sahne geben.

