

Schoko-Marzipan-Torte

Das beste Rezept für eine saftige Schoko-Marzipan Torte mit Vanilla-Tortencreme und einer leckeren Marzipan-Decke.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

Fett

Biskuitteig:

130 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter

2 TL Instant-Kaffeepulver

3 Eiweiß (Größe M)

200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-

Rohmasse

3 Eigelb (Größe M)

4 Eier (Größe M)

120 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-

Zucker

1 Pr. Salz

½ RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma

150 g Weizenmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

50 g Dr. Oetker gehackte Mandeln

Cremefüllung:

1 Pck. Dr. Oetker Tortencreme Vanilla

300 ml kalte Milch

200 g weiche Butter

Zum Verzieren:

1 Dr. Oetker Feine Marzipan-Decke

etwa 20 g Dr. Oetker Kuvertüre

Zartbitter

Dr. Oetker Schokodekor Herzen

Wie backe ich eine Schokotorte mit Marzipan?:

1 Vorbereiten:

Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, Instant-Kaffeepulver in der Kuvertüre auflösen. Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

Heißluft etwa 150 °C

2 Biskuitteig zubereiten:

Eiweiß sehr steif schlagen. Das Marzipan in kleine Stücke schneiden, zusammen mit dem Eigelb in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) cremig rühren. Nach und nach die Eier auf höchster Stufe unterrühren. Mit Vanille-Zucker und Salz gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse in etwa 3 Min. dick cremig schlagen. Rum-Aroma kurz unterrühren. Mehl mit Backin mischen und portionsweise unterrühren.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Kuvertüre mit Mandeln zu der Masse geben und unterrühren. Eischnee vorsichtig unter die Masse heben. Teig in der Springform glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 55 Min.

- 4 Den Boden aus der Form lösen und auf einen Kuchenrost stürzen. Backpapier abziehen, zurückstürzen und erkalten lassen.

5 **Creemefüllung zubereiten:**

Biskuit zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Tortencreme Vanilla mit Milch und Butter nach Packungsanleitung zubereiten. Den unteren Boden mit 1/3 der Creme bestreichen. Den mittleren Boden auflegen, mit 1/3 der Creme bestreichen und den oberen Boden auflegen. Rand und Oberfläche mit der übrigen Creme bestreichen. Torte mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

6 **Verzieren:**

Die Torte mit der Marzipan-Decke nach Packungsanleitung einkleiden. Kuvertüre in einen kleinen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und bei schwacher Hitze im Wasserbad schmelzen. Beutel abtrocknen, eine sehr kleine Ecke abschneiden und die Kuvertüre, am Rand beginnend, in "Kringeln" dekorativ auf die ganze Torte sprenkeln. Sofort mit Schokodekor Herzen belegen.

