

Torte mit Marzipandecke

Beste Torte mit Marzipandecke selber backen –Der feine Schokoladen-Biskuit mit Marzipandecke schmeckt unwiderstehlich lecker.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

Biskuitteig:

200 g Zartbitterschokolade

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

Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Tortencreme Vanilla

300 ml kalte Milch

200 g weiche Butter

Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse

1 EL Puderzucker

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe grün

1 Dr. Oetker Feine Marzipan-Decke

Dr. Oetker Feine Dekorblüten

Wie backe ich eine Torte mit Marzipandecke?:

① Vorbereiten:

Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, Instant-Kaffeepulver in der Schokolade auflösen. Backpapier in die Springform einspannen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

Heißluft etwa 150 °C

2 Biskuitteig zubereiten:

Eiweiß sehr steif schlagen. Marzipan-Rohmasse in kleine Stücke schneiden, zusammen mit dem Eigelb in einer Rührschüssel mit einem 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. Schokolade mit Mandeln zu der Masse geben und unterrühren. Eischnee vorsichtig unter die Masse heben. Teig in der Springform gleichmäßig verstreichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 60 Min.

Den Boden aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Füllung zubereiten:

Backpapier abziehen und Boden zurückstürzen. 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 dünn mit der Creme einstreichen. Torte mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

4 Verzieren:

Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker verkneten und mit Speisefarbe nach Packungsanleitung grün anfärben. Grünes Marzipan zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen und Blätter ausstechen. Mit dem Messerrücken Blattadern eindrücken. Die Torte mit der Marzipan-Decke nach Packungsanleitung einkleiden. Die Blätter über den Fingern etwas wölben und auf die Torte legen. Dekorblüten dazwischenlegen und nach Belieben mit Dekor-Schmetterlingen verzieren. Die Torte bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den oberen Boden nach Belieben mit etwa 4 EL Orangenlikör tränken.
- Es können auch mit einem runden Ausstecher etwas versetzt Blätter ausgestochen werden.