


Schoko-Marzipan-Torte

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 60 Min.**Für die Springform (Ø 26 cm):**

etwas Fett

Backpapier

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

1/2 Rö. Dr. Oetker Rum-Aroma

150 g Weizenmehl

1/2 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:1 Dr. Oetker Feine Marzipan-
Deckeetwa 20 g Dr. Oetker Kuvertüre
Zartbitter

Dr. Oetker Schokodekor Herzen

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:**

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.

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 Füllung:**

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.

Verzieren:**6**



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 sprengeln. Sofort mit Schokodekor Herzen belegen.

