


Schoko-Vanilla-Marzipan-Torte

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

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

etwas Fett

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

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:100 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse

1 EL Puderzucker

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe,
grün1 Dr. Oetker Feine Marzipan-
Decke

Dr. Oetker Feine Dekorblüten

1 Vorbereiten:

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

Ober-/Unterhitze: etwa 170°C**Heißluft: etwa 150°C****2 Biskuitteig:**

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:

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.

Verzieren:

Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker verkneten und mit Speisefarbe grün einfärben. 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

- Tränken Sie den oberen Boden mit etwa 4 EL Orangenlikör.
- Wenn Sie keinen Blattausstecher haben, können Sie auch mit einem runden Ausstecher etwas versetzt Blätter ausstechen.

