



## **Schoko-Marzipan Torte**

Die Torte hat einen Durchmesser von 18 cm.

*Die Biskuitböden können gut einen Tag zuvor gebacken werden. Dann bitte bis zur Weiterverarbeitung in Frischhaltefolie einschlagen.*

### **Schokobiskuit:**

- 3 Eier, getrennt
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 40 g Mehl
- 40 g Speisestärke
- 1 gestr. Teel. Backpulver
- 25 g gemahlene Mandeln
- 12 g Backkakao

- Amaretto zum Trinken

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Eier trennen und das Eiweiß mit dem Salz aufschlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Mehl, Stärke, Vanille und Backpulver mischen. Die Eigelbe auf den Eischnee geben und leicht einrühren. Anschließend die Mehlmischung darüber sieben und unterheben. Den Teig in eine nur am Boden gefettete Springform geben und bei 180 Grad ca. 20-25 Minuten backen.

### **Vanillebiskuit:**

- 3 Eier, getrennt
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- ½ Teel. gem. Vanille oder 1 Teel. -extrakt
- 3 El. heißes Wasser
- 50 g Mehl
- 40 g Speisestärke

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Eier trennen und das Eiweiß mit 2 Esslöffeln von der Zuckermenge und dem Salz steifschlagen. In einer anderen Schüssel die Eigelbe mit dem restlichen Zucker, der Vanille und dem heißen Wasser hellschaumig schlagen. Den Eischnee auf die Eigelbmasse geben und zusammen mit dem gesiebten Mehl und der Speisestärke unterheben. Den Teig in eine nur am Boden gefettete Springform geben und bei 180 Grad ca. 20-25 Minuten backen.

### **Marzipancreme**

- 200 g Marzipanrohmasse
- 50 g weiße Schokolade
- 30 g Puderzucker
- 150 g Sahne

Marzipanmasse grob raspeln oder leicht erwärmen, damit sie sich besser verarbeiten lässt. Die weiße Schokolade im Wasserbad oder Microwelle schmelzen. Das Marzipan mit dem Puderzucker und 50 g Sahne aufschlagen. Die weiße Schokoladenmasse hinzufügen. Die restlichen 100 g Sahne steifschlagen und unter die Marzipanmasse ziehen.

## **Schokoladencreme**

- 180 g dunkle Schokoladenkuvertüre
- 480 g Sahne

Die dunkle Schokolade zusammen mit 110 g Sahne im Wasserbad oder der Microwelle schmelzen und verrühren. Etwas abkühlen lassen. Dann die restlichen 360 g Sahne steifschlagen und in drei Portionen nach und nach unter die Schokoladenmasse ziehen.

## **Fertigstellung:**

Beide Biskuitböden einmal quer durchschneiden. Eine eventuelle Wölbung oben ggf. gerade schneiden, so dass ihr vier Biskuitscheiben habt. Eine helle Biskuitscheibe auf einen Teller legen, einen Tortenring darum stellen und die Hälfte der Marzipancreme auf diesem Boden verteilen. Darauf legt ihr eine Scheibe Schokobiskuit, trinkt ihn mit 3-4 El. Amaretto und streicht ihn anschließend mit Schokocreame ein. Es folgen wieder eine Scheibe Vanillebiskuit, mit dem Rest Marzipancreme bestrichen, und als Abschluss eine Scheibe Schokobiskuit. Stellt die Torte nun für eine halbe Stunde kalt. Danach entfernt ihr den Tortenring und bestreicht die Torte dünn mit Schokocreame. Erneut folgt eine halbe Stunde Külschrankruhe, bis ihr dann die Torte komplett mit Schokocreame einkleidet. Lasst einen kleinen Rest Creme zurück, den ihr in einen Spritzbeutel füllt, um die Torte damit zu garnieren.

Aus Marzipanmasse, mit etwas Puderzucker verknetet und ausgerollt, könnt ihr nun noch Sterne zur Dekoration ausstechen. Ich habe die Sterne anschließend noch mit essbarem Goldpuder bestäubt.

© <http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>