



Marzipantorte mit Apfel & Orange

Links mit * und ¹ sind *Affiliate- / Werbelinks*

Verwendete Formen: [Silikonform 18 cm](#)¹, [Silikonform Tortaflex' 16 cm](#) ^{0*}, [Springform 18 cm](#)¹⁰

Am Vortag:

Aromatische Orangenpaste nach Lenôtre

(kann auch durch eine gute Orangenmarmelade ersetzt werden)

- 2 Bio Orangen
- 120 g Wasser
- 150 g Zucker

Die Orangen mit heißem Wasser abwaschen. Die ungeschälten Orangen vierteln und in feine Scheiben schneiden (eventuelle Kerne entfernen). Wasser und Zucker aufkochen und die Orangenstücke in den heißen Zuckersirup legen. Vom Herd nehmen und die Oberfläche mit Backpapier bedecken, in das zuvor ein etwa 4 cm großes Loch geschnitten wurde. Über Nacht durchziehen lassen.

Am nächsten Tag auf milder Hitze noch einmal 2-3 Stunden leise köcheln lassen. Anschließend mit einem Stabmixer pürieren, in ein sauberes Marmeladenglas füllen und im Kühlschrank aufbewahren. – *Rezept: Maison Lenôtre*

Apfelkompott

- 160 g Granny Smith Äpfel, 0,5 cm gewürfelt
- 55 g Zucker
- 1 Teel. fein geriebener frischer Ingwer
- 45 g frisch gepresster Orangensaft
- feiner Abrieb einer kleinen Bio Orange
- 100 g **Apfelpüree** ¹oder Apfelmark (Bioladen)
- 2 ½ Blätter (4,3 g) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Äpfel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Apfelwürfelchen zusammen mit den restlichen Zutaten in einem Topf erhitzen und ca. 5 Minuten sanft köcheln lassen (mit Deckel). Anschließend etwas abkühlen lassen (ca. 70 Grad). Dann die Gelatine im warmen Kompott auflösen. Das Kompott in die **Tortaflex Form** ^{*} füllen und einfrieren.

Aufschlagganache

für die Blumendeko

- 60 g weiße Kuvertüre
- 40 g Sahne
- 8 g Glucose (altern. Agavendicksaft)
- 1 Blatt Gelatine
- 87 g kalte Sahne

Die Gelatine einweichen. 40 g Sahne mit der Glucose kurz aufkochen lassen und über die weiße Kuvertüre gießen. 1 Minute stehen lassen, dann verrühren und die gut ausgedrückte Gelatine hinzufügen. Mit dem Stabmixer aufemulgieren und dabei die kalte flüssige Sahne hinzugeben. Die Oberfläche der Ganache mit Frischhaltefolie bedecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Es bleibt ein Rest, da kleinere Mengen schwierig zuzubereiten wären. Die Ganache kann aber einfach so oder z.B. zu Waffeln verascht werden kann.

Am Backtag:

Karotten-Mandel Boden

- 55 g Zucker
- 45 g Sonnenblumenöl (*ich habe die Hälfte davon mit Zitronen Olivenöl ersetzt*)
- 1 Ei Gr. M
- 40 g Mehl
- 1 g Backpulver
- 1 g Zimt
- etwas gemahlene Vanille
- 60 g fein geriebene Karotten
- 30 g gehackte, geröstete Mandeln

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Karotten reiben, die gehackten Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. *Tipp: 30-40 g Mandeln mehr anrösten und diese in einem kleinen Gläschen aufbewahren. Diese werden später dann für die Garnierung benötigt.*

Zucker und Öl schaumig schlagen. Das Ei dazu geben und gut mixen. Mehl, Backpulver und die Gewürze darüber sieben und unterrühren. Zum Schluss die geriebenen Karotten und die gehackten Mandeln einrühren. Den Teig in die gefettete Springform geben und ca. 15 Minuten backen (Stäbchenprobe). Auf einem Rost auskühlen lassen. Danach mit einer 4 mm Schicht Orangenpüree (ersatzweise mit Orangenmarmelade) bestreichen und kurz einfrieren, während die Marzipanmousse zubereitet wird. Dann lässt sich der Boden später leichter händeln.

Marzipanmousse

- 260 g Milch
- 50 g gemahlene Mandeln
- 40 g Zucker
- 1 Prise gemahlene Vanille
- 100 g Marzipanrohmasse
- 4 ½ Blätter (7,5 g) Gelatine
- 250 g Schlagsahne
- Bittermandelaromaöl¹

Die Gelatine einweichen. Die Milch mit dem Zucker, der Vanille und den gemahlenden Mandeln aufkochen. Vom Herd nehmen und 30 Minuten ziehen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb oder ein Tuch abseihen. Kräftig ausdrücken! Die Mandelmilch wiegen und ggf. mit Vollmilch auf 260 g auffüllen. Das Marzipan reiben. Es sollte möglichst weich sein. Ansonsten in der Mikrowelle leicht erwärmen. Ein Drittel der Mandelmilch erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die restliche Mandelmilch hinzugeben. Nun alles über die geriebene Marzipanmasse gießen. Mit dem Stabmixer kräftig

durchmischen und mit Bittermandelaromaöl abschmecken. Die Schlagsahne nicht zu steif schlagen und unter die Marzipancreme ziehen. – *Rezept: Stephane Glacier*

Aufbau

Etwa Dreiviertel der Marzipanmousse in die **Silikonform**¹ gießen. Die gefrorene Apfelkompottscheibe in die Mousse drücken und diese mit der restlichen Mousse bedecken. Nun den Karotten-Mandel Boden mit der Orangenpastenschicht nach unten in die Mousse drücken. Mit Folie bedeckt über Nacht einfrieren.

Mirror glaze

- 4 Blätter (6,8 g) Gelatine
- 80 g Milch
- 144 g Sahne
- 192 g Zucker
- 52 g **Glucosesirup***
- 14 g Maisstärke (Maizena)
- Gel Lebensmittelfarbe in grün, weiß und gelb (ich verwendete **Wilton Farben**¹)

Die Gelatine einweichen. Milch und Sahne mit dem Glucosesirup und 180 g des Zuckers in einen Topf geben. Den restlichen Zucker mit der Maisstärke vermischen und auch unterrühren. Die Glasur unter Rühren zum Kochen bringen. Einmal aufwallen lassen und dann vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine, sowie Lebensmittelfarbe hinzufügen und alles mit dem Stabmixer pürieren. Die Glasur auf ca. 26 – 28 Grad abkühlen lassen, währenddessen immer mal wieder umrühren. Dann ist sie bereit zum Gießen.

Man kann die Glasur aber auch am Vortag zubereiten und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag dann nur noch im Wasserbad oder der Mikrowelle erwärmen, bis sie wieder flüssig ist. Auch hier wieder zum Gießen auf ca. 26 – 28 Grad bringen. – *Rezept: Cedric Grolet*

3. Tag:

Fertigstellung

- **weiße Mini Zuckerperlen**
- 2 Blätter **Schokoladenfolie*** (ersatzweise Gefrierbeutel o.ä.)
- 30-40 g geröstete, gehackte Mandeln (s.o.)
- Orangenpaste (s.o.)

Die Aufschlagganache mit dem Mixgerät wie Schlagsahne aufschlagen. In einen Spritzbeutel mit kleiner Rundtülle füllen und kleine Tupfen in Blumenform auf die eine Schokoladenfolie dressieren. *Ich habe die Tortenfolie zuvor auf der Rückseite mit einem Kreis von 18 cm Durchmesser bemalt, damit ich die Proportionen der Blumen entsprechend anpassen kann.* Die Tupfen sollten sich nur ganz leicht berühren, damit sie später dann aneinander kleben. Das zweite Folienblatt darauf legen und gleichmäßig sanft mit einer flachen Platte oder einem Schneidebrettchen herunterdrücken. Die so entstandenen Ganacheblumen mindestens 1/2 Stunde in den Gefrierschrank legen.

Die Mirror glaze auf Temperatur bringen.

Die gefrorene Torte ausformen und auf ein Rost oder eine umgedrehte Schüssel stellen, die auf einer Schale platziert ist, die herunterlaufende Glasur auffangen kann. Die Torte nun mit der 26-28 Grad warmen Mirror glaze übergießen. Abtropfen lassen und die Tropfen am unteren Rand vorsichtig mit einer kleinen Palette oder einem Messer entfernen. Den Rand mit den gerösteten, gehackten Mandeln verzieren und die Torte auf einen Teller setzen.

Die inzwischen angefrorenen Ganacheblüten aus dem Gefrierschrank holen, die obere Folie abziehen und die Blüten auf der Oberfläche der Torte setzen. In die Mitte der Blüten Orangenpaste spritzen. Die Torte mit kleinen Zuckerperlen dekorieren und ca. 5-6 Stunden bei Raumtemperatur auftauen lassen.