

Rezept

Marzipan-Schoko-Torte

Ein Rezept von Marzipan-Schoko-Torte, am 19.04.2024

Zutaten

4 Eier	250 g Zucker
200 ml Öl	200 ml Orangensaft
200 g gem. Walnüsse	300 g Mehl
1 Msp. Nelkenpulver	1 Pck. Backpulver
50 g Zartbitterkuvertüre	12 Walnusshälften
5 EL schwarzes Johannisbeergelee	600 g Sahne
1 Pck. Vanillezucker	400 g Marzipanrohmasse
100 g Puderzucker	1 EL Kakao
1 TL Rum	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Boden den Ofen auf 200° vorheizen. Die Form vorbereiten. Alle Zutaten abmessen, griffbereit stellen. Die Eier mit dem Zucker in 2-3 Min. in einer Rührschüssel dick-cremig schlagen.
2. Öl und Saft unter Rühren zugeben. Walnüsse, Mehl, Nelkenpulver und Backpulver mischen, rasch unterrühren. Den Teig in die Backform füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 40-45 Min. backen. Abkühlen lassen. Kuvertüre schmelzen, Walnüsse zur Hälfte eintauchen. Auf Alufolie trocknen lassen.
3. Den Kuchen zweimal quer teilen, den Boden mit Johannisbeergelee bestreichen, den zweiten Boden auflegen. Die Sahne mit Vanillezucker steif schlagen, 1/3 der Sahne auf den Boden streichen, den Deckel auflegen. 4 EL Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben, kühl stellen. Die Torte rundum mit Sahne bestreichen.
4. Marzipan mit Puderzucker, Kakao und Rum verkneten, zwischen Frischhaltefolie zu einem Kreis von 36 cm Ø ausrollen, wie ein Tisch Tuch auf die Torte legen. 12 Sahnetuffs aufspritzen und mit den Walnüssen verzieren.