

## Rezept

### »Herrentorte«

Ein Rezept von »Herrentorte«, am 18.12.2025

## Zutaten

### FÜR DIE BÖDEN:

- |                               |                                     |
|-------------------------------|-------------------------------------|
| 1 Rezept Schokoladen-Rührteig | abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange |
| <b>100 g</b> Orangenmarmelade | Butter für die Form                 |

### FÜR DIE CREME:

- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| <b>600 g</b> Frischkäse                    | <b>150 g</b> Puderzucker             |
| <b>30 ml</b> Orangenlikör (z.B. Cointreau) | abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange) |

### FÜR DIE DEKORATION:

- |  |  |
|--|--|
| <b>350 g</b> Marzipanrohmasse                                    | <b>400 g</b> Rollfondant                                 |
| klarer Alkohol zum Ankleben (z. B. Wodka,<br>ersatzweise Wasser) | <b>10 g</b> Goldpulver                                   |
| Puderzucker zum Arbeiten   | <b>1/2</b> Rezept Eiweißspritzglasur (siehe Rezept-Tipp) |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Springformen (18 cm Ø) und 1 Backring (18 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Für die Böden den Backofen auf 175° (Umluft; hier empfehlenswert) vorheizen, die Springformen einfetten. Den Schokoladen-Rührteig zubereiten, dabei zum Schluss die Orangenschale unterrühren, und den Teig auf die Springformen verteilen. Die Böden im Backofen (Mitte) ca. 45 Min. backen, dann abkühlen lassen.
2. Inzwischen für die Creme alle Zutaten in einer Schüssel mit den Schneebesen des Handrührgeräts ca. 4 Min. aufschlagen.
3. Die Schokoladenböden mit dem Sägemesser jeweils horizontal teilen, sodass vier Böden entstehen, ggf. etwas begradigen. Den ersten Boden in den Backring auf die Tortenpappe legen, zuerst ein Drittel der Marmelade und dann ein Viertel der Creme daraufstreichen. Mit den nächsten beiden Böden genauso verfahren und den letzten Boden oben auflegen. Die Torte mit der übrigen Creme rundum ummanteln und mind. 2 Std. kühl stellen.
4. Inzwischen das Marzipan auf der mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen und einen Kreis von 18 cm Ø ausschneiden. Die Marzipanreste nochmals verkneten, ca. 5 mm dick zu einem Streifen von ca. 12 x 57 cm Größe ausschneiden und aufrollen. Den Marzipankreis als Deckel auf die Torte legen, die Marzipanrolle an die Seite der Torte anlegen und rundum abwickeln. Überschuss mit einem kleinen scharfen Messer entfernen.

5. Den Rollfondant weich kneten und ca. 5 mm dick zu einem Kreis von mind. 52 cm Ø ausrollen. Die Torte mit wenig Alkohol bestreichen und mit dem Fondantkreis eindecken. Den Fondant rundum glätten und den Überschuss abschneiden.

---

6. Den Goldpuder in einer kleinen Schüssel mit wenig Alkohol zu einer dickflüssigen Paste anrühren (seien Sie sparsam mit dem Gold!). Die Goldfarbe mit dem Pinsel oder Schwamm gleichmäßig seitlich auf der Torte verteilen und ca. 15 Min. trocknen lassen.

---

7. Die Eiweißspritzglasur zubereiten. Mit wenig Wasser verdünnen, bis sie Konturen-Konsistenz hat. Die Glasur in die Mitte der Torte geben und mit der Palette so verteilen, dass sie leicht über die Seiten tropft. Die Torte mind. 3 Std. trocknen lassen. Zum Servieren das gewünschte Objekt auf die Torte setzen.