

Rezept

Marzipan-Schichttorte mit Schokosahne

Ein Rezept von Marzipan-Schichttorte mit Schokosahne, am 15.12.2025

Zutaten

6 Eier	1 Prise Salz
250 g Butter	250 g Zucker
350 g Mehl	1/4 TL Backpulver
150 g Vollmilchschokolade	75 ml Sahne
250 g Orangenmarmelade	400 g Marzipanrohmasse
200 g Puderzucker	1 EL Orangenlikör (ersatzweise Orangensaft)
Backpapier für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 546 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Den Boden der Backform mit Backpapier belegen. Die Eier trennen, die Eiweiße mit Salz steif schlagen. Die Butter mit Zucker und Eigelben schaumig schlagen. Den Eischnee darauf geben, das Mehl mit Backpulver mischen und darüber sieben. Alles unterheben.
2. 2-3 EL Teig in der Form verstreichen. Im Ofen bei 200° (Mitte, Umluft 180°) ca. 8 Min. backen. Den Boden mit dem Papier aus der Form heben und abkühlen lassen. Auf diese Weise noch 4 Böden backen.
3. Für die Füllung die Schokolade in Stücke brechen und mit der Sahne bei geringer Hitze schmelzen lassen. Die Orangenmarmelade erwärmen und durch ein Sieb streichen. Das Marzipan mit Puderzucker und Orangenlikör verkneten. Ein Drittel davon zwischen Frischhaltefolie rund (26 cm Ø) ausrollen. Die restliche Marzipanmasse in Frischhaltefolie wickeln.
4. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit der Hälfte der Orangenmarmelade bestreichen. 1 Boden auflegen und mit der Hälfte der Schokosahne bestreichen. Darauf den dritten Boden, die Marzipanplatte und den vierten Tortenboden legen. Die Oberfläche mit der restlichen Schokosahne bestreichen. Den letzten Boden auflegen und leicht andrücken.
5. Die Torte mit Frischhaltefolie bedecken, mit einem Brettchen beschweren und 2 Std. kühl stellen.
6. Die restliche Orangenmarmelade erneut leicht erwärmen und die Torte rundum damit bestreichen. Das restliche Marzipan zwischen Frischhaltefolie in Größe der Torte ausrollen und die Torte damit umhüllen. Vor dem Servieren 2 Tage durchziehen lassen.