



ZUTATEN

MÜRBETEIGBODEN:

80g Mehl,
30g Zucker
60g Butter
150g Aprikosenmarmelade

BISKUITBODEN:

4 Eier
120g Zucker
60g Mehl
60g Speisestärke
1/2 TL Backpulver
Prise Salz

MARZIPANCREME:

300g Marzipanrohmasse
1 große Orange
250g Mandarinen (aus der Dose)

SAHNECREME:

400ml Cremefine zum Schlagen
50g Zucker
Prise Salz
150g Zartbitter-Schokotropfen

DEKORATION:

100G Mandel- oder Haselnusskrokant
12 halbe Walnüsse

MARZIPANTORTE MIT MANDARINEN

REZEPT FÜR: 12 PERSÖNCHE
DAUER: 3 STUNDEN

1. Für den Mürbeteigboden Mehl, Zucker und weiche Butter zu einem festen Mürbeteig verarbeiten. Die Springform mit Backpapier auslegen, den Mürbeteig gleichmäßig auf dem Boden verteilen und anschließend fest drücken. Für 15 Minuten bei 200°C Ober-Unter-Hitze backen. Form aus dem Backofen nehmen und mit einer Gabel in den noch heißen Teig kleine Löcher pieksen. So lässt sich die Torte beim servieren besser schneiden. Teig abkühlen lassen, auf einem Brett o.ä. platzieren und mit der Aprikosenmarmelade bestreichen. Zur Seite stellen

2. Für den hellen Biskuit die Eier trennen. Das Eiweiß in Schüssel 1 steif schlagen und das Eigelb mit dem Zucker und der Prise Salz in Schüssel 2 ca. 5 Minuten zu einer hellen, fluffigen Masse aufschlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen und in Schüssel 3 sieben. Nun kommt alles zusammen: Das Eiweiß VORSICHTIG unter die Eigelbmasse heben und anschließend das Mehlgemisch nach und nach einrieseln lassen. Alles vorsichtig mit einem Löffel vermischen. Zwei Ø20cm Springformen mit Backpapier auslegen und die Ränder befetten. Teig auf beide Springformen gleichmäßig aufteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-Unter-Hitze ca. 25 Minuten backen. Anschließend gut auskühlen lassen

3. Für die Marzipancreme Marzipanrohmasse in kleine Stücke reißen, die Orange auspressen und beides mit z.B. einem Pürierstab zu einer homogenen Masse ohne Stückchen verarbeiten. Mandarinen abtropfen lassen

4. Für die Sahnecreme Cremefine zusammen mit dem Zucker und der Prise Salz steif schlagen. Ich benutze Cremefine zum Schlagen oft bei Torten, da die Creme standfester als reguläre Sahne ist. Die Sahnecreme nun teilen: In 3/4 kommen die Schokotropfen, in die restlichen 1/4 keine weiteren Zutaten. Letztere Version wird am Ende für das Einstreichen und Dekorieren der Torte benötigt

5. Die abgekühlten Biskuitböden zuschneiden: Die "Deckel" schmal abschneiden, sodass die Biskuits oben und unten gerade sind. Anschließend die Biskuitböden einmal längs halbieren

6. Wenn vorhanden einen Tortenring um den eingestrichenen Mürbeteigboden legen, wenn nicht vorhanden die Ränder der Torte bei dem nun folgendem "Stapeln" aussparen. Den Boden des ersten Biskuits auf dem eingestrichenen Mürbeteig platzieren. Darauf die Hälfte der Marzipan-Orangencreme streichen und mit 200g der Mandarinen belegen (die übrigen 50g benötigen wir später für die Dekoration). Die Hälfte der Sahne-Schoko-Creme auf die Mandarinen streichen und mit einer Biskuitschicht abschließen. Die zweite Hälfte der Marzipancreme auf dem Biskuit verteilen, Sahnecreme folgen lassen und mit dem Boden des zweiten Biskuits (Boden nach oben zeigend!) die Torte finalisieren. Für ca. 1 Stunde kühlen

7. Den Tortenring entfernen und die Torte mit der Sahnecreme (ohne Schokolade) glatt einstreichen. Die Seiten mit Krokant bestreuen. Restliche Creme als Tupfer auf der Torte platzieren, Walnüsse hinein legen und die restlichen Mandarinen in der Mitte drapieren. Noch kühl servieren

