

# Marcipános csokoládétorta

Ellenállhatatlan marcipános-csokis finomság

kb. 8 szelet



Kis gyakorlat szükséges

up to 40 Min.



## Hozzávalók:

### A tésztához:

30 g margarin  
50 g Dr. Oetker Lübecki  
Marcipánmassza  
2 db tojás (közepes méretű)  
50 g cukor  
1 tasak Dr. Oetker Vanillincukor  
75 g búzaliszt  
1 csapott tk. Dr. Oetker Sütőpor

### A krémhez:

400 ml hideg tej  
4 ek. Amaretto (mandulalikőr)  
1 tasak Dr. Oetker Csokoládés  
Tortakrém

### Ezenkívül:

kb. 2 ek. Amaretto (mandulalikőr)

### A díszítéshez:

kb. 1 púpozott tk. Dr. Oetker  
Holland Kakaó sütéshez

## 1 Előkészítés:

Egy kisebb kapcsos sütőformát (kb. 18 cm átmérő) kivajazunk és sütőpapírral bélelünk. A sütőt előmelegítjük.

## 2 Elkészítés:

A tésztához a margarint és a marcipánt egy főzőedényben állandó keverés mellett addig melegítjük, amíg krémes állagú lesz, és hagyjuk kihűlni. A tojásokat egy keverőedényben konyhai robotgép (habverő) legmagasabb fokozatán 1 percig habosra keverjük. A cukrot és a vanillincukrot fokozatosan a masszához adjuk és további 2 percig keverjük. A lisztet a sütőporral elkeverjük, majd a konyhai robotgép alacsony fokozatán a masszához keverjük. Végül a margarinos marcipán masszát is a tésztához adjuk. A tésztát a kapcsos sütőformában (18 cm Ø) egyenletesen elsimítjuk. A sütőformát a sütő alsó részébe toljuk, és a süteményt megsütjük.

**Alsó és felső sütés: kb. 180 °C**

**Légkeveréses: kb. 160 °C**

**Sütési beállítás: Alulra**

**sütés: kb. 20 - 22 perc**



Sütés után a sütőforma keretét eltávolítjuk, a sütemény sütőpapírral bélelt sütőrácson hagyjuk kihűlni. Ha kihűlt, a sütőpapírt óvatosan eltávolítjuk, és a tortalapot vízszintesen kettévágjuk. Az alsó tortalapot egy tortatálra helyezzük. A krémhez a tortakrémport a tej és a mandulalikőr (4 evőkanál) hozzáadásával, konyhai robotgép (habverő) legmagasabb fokozatán 3 percig verjük. A krém felét az alsó tortalapon egyenletesen elsimítjuk, ráhelyezzük a felső tortalapot, és mandulalikőrrel (2 evőkanál) meglocsoljuk. A tortát a maradék krémmel bevonjuk és kb. 1 órára a hűtőszekrénybe helyezzük. Díszítéshez meghintjük holland kakaóporral.

Tip from the Test Kitchen

- A torta lefagyasztható.

