

Marcipános csokoládétorta

Ellenállhatatlan marcipános-csokis finomság

kb. 8 szelet



Kis gyakorlat szükséges

● up to 60 Min.



Hozzávalók:

A tésztához:

30 g margarin
50 g Dr. Oetker Marcipán
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 sütőrácsra 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.

