

# Marzipan Schoko Torte



## Einkaufsliste für eine 24er

250ml Milch  
250g Butter  
2 Eier  
300g brauner Zucker  
150ml Joghurt  
Vanillemark nach Geschmack  
3TL Natron  
300g Mehl  
30g Kakao  
Nach Belieben 1-2 Tropfen Bittermandel  
Prise Salz

## Für die Marzipan Creme

200g Marzipan  
50g weiße Schokolade  
30g Puderzucker  
150ml Sahne

## Für die Schoko Creme

250ml Sahne  
40g Puderzucker  
200g dunkle Schokolade  
1EL Kakao

## Für die weiße Schoko Creme

100g weiße Schokolade  
120ml Sahne  
Nach Belieben 1-2 Tropfen  
Bittermandelaroma

Außerdem:

50g weiße & 50g dunkle Schokolade

## So wird's gemacht

**Für die Böden** Milch in einen großen Topf geben, Butter hinzugeben und schmelzen lassen. Derweil Eier mit dem Zucker aufschlagen bis sie cremig hell sind. Joghurt unterrühren, weiter schlagen. Nun nach und nach die Milch-Butter-Masse hinzugeben, dabei ständig rühren. Teig abwiegen und in zwei Teile teilen. Für den dunklen Teig 140g Mehl mit dem Kakao, 1,5TL Natron und einer Prise Salz mischen und in den Teig sieben. Für den hellen Teig 160g Mehl mit Salz und Natron mischen und in den Teig sieben. Gut verrühren. Beide Teige jeweils in eine gefettete Springform füllen. Vorsicht! Teig ist sehr flüssig, die Springform muss wirklich dicht sein. Bei 175°C 30-40 Minuten backen, evtl. nach der Hälfte mit Backpapier oder Alufolie abdecken, komplett auskühlen lassen, erst dann stürzen bzw. aus der Form nehmen. Die Teige jeweils einmal in der Mitte teilen und dann in drei Kreise (siehe Grafik) teilen. Nun den dunklen äußeren Kreis auf ein Backpapier legen, den mittleren, hellen Teig in den Teigring legen und den kleinen, dunklen Boden in die hellen mittleren Teig. So auch mit dem hellen, großen Teigring fortfahren. Am Ende gibt es 4 Böden, zwei mit großem, hellem Ring und zwei mit großem, dunklen Ring.



**Für die Marzipan Creme** 50g weiße Schokolade schmelzen. Marzipan etwas zerkleinern und mit dem Puderzucker und 50ml Sahne in eine Rührschüssel geben, locker aufschlagen bis die Masse cremig ist, nach und nach die Schokolade hinzugeben, weiter schlagen. Masse kalt stellen, restliche Sahne aufschlagen und die Marzipanmasse unterheben.

**Für die Schoko Creme** Schokolade gemeinsam mit 50ml Sahne schmelzen, Kakao hinzufügen. Abkühlen lassen. Sahne aufschlagen und unter ständigem Rühren die abgekühlte Schokomasse untergeben, weiter schlagen bis die Masse gut fest ist.

**Für die weiße Schoko Creme** Schokolade gemeinsam mit 50ml Sahne schmelzen. Abkühlen lassen. Sahne aufschlagen und unter ständigem Rühren die abgekühlte Schokomasse untergeben, weiter schlagen bis die Masse gut fest ist.

Einen Boden mit dunklem, großem Ring auf einen großen Teller stellen, Tortenring um den Boden legen. Marzipan Creme und Schoko Creme jeweils in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben. Die Cremes abwechselnd auf die Teigringe geben. Auf die Creme einen Boden mit hellem, großen Ring legen und mit der Creme wieder abwechselnd fortfahren. Auf den obersten Teig ring den Rest der Marzipancreme gleichmäßig verteilen. Von der Schoko Creme sollte noch genügend zum Verzieren übrig bleiben. Torte für 30 Minuten kühl stellen.

Tortenring entfernen. Torte rund um mit etwas weißer Schoko Creme gleichmäßig einstreichen

Weißer Schoko Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und die Torte mit der Petal Technik abwechselnd mit dunkler und weißer Schokocreme eindecken.

**Für die Schokosplitter** Schokolade vorsichtig schmelzen, auf eine ebene Fläche dünn ausstreichen und gleichmäßig glätten. Schokolade auskühlen lassen und mit einem Messer oder Spachtel durch halbrunde Bewegungen die Schokolade „aufsplittern“. Schokosplitter vermischen und auf die Torte geben. Bis zum Servieren kalt stellen.