



MARZIPAN TORTE MIT ORANGE / BACKEN MIT SALLY UND LIDL



- ANZEIGE -

Marzipan und Orange gehören auf jeden Fall zu Weihnachten dazu. Für diese leckere Torte habe ich beides kombiniert. Ein luftig lockerer Marzipankuchen wird Orange verfeinert und zusätzlich zu einer Quarkcreme mit Orange und Marzipan gefüllt. Für die Dekoration habe ich etwas Sahne aufgespritzt und Mandelstifte geröstet.



Zubereitungszeit
45 Minuten



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
60 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 25 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U und stelle einen Tortenring in einen mit Dauerbackfolie belegten Springformboden.

TEIG

Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 4-5 Minuten weiß cremig. Rühre die Eier einzeln für jeweils 30-60 Sekunden ein, bis sich alles gut verbunden hat. Reibe die Schale der Orange ab und presse den Saft aus. Vermische den Orangenabrieb mit dem Mehl, Backpulver und den gemahlenden Mandeln. Reibe das Marzipan fein und gib es gemeinsam mit dem Orangensaft und den trockenen Zutaten zur Buttermasse. Rühre alles kurz ein, bis sich alles verbunden hat.



Friere die Marzipanrohmasse ein, so lässt sie sich besser reiben.

BODEN BACKEN

Fülle den Teig in den Tortenring, streiche ihn glatt und am Rand etwas höher, so reißt er nicht ein. Backe den Boden im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 35-40 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen und lasse ihn vollständig abkühlen.

FRUCHTSCHICHT

Lasse den Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren. Filetiere die Orange, schneide dazu die gesamte Schale ab und schneide die einzelnen Spalten heraus, achte darauf, dass keine Schale mehr daran ist und zerkleinere die Filets etwas. Presse den Saft aus den Resten der Orange zu den Filets. Gib die Orangenfilets und den Saft in die Pfanne, sobald der Zucker bernsteinfarben ist und lasse alles kurz aufkochen. Nimm die Füllung vom Herd und lasse sie abkühlen.



Der karamellierte Zucker wird beim Hinzufügen der Orangen erstmal fest, löst sich dann aber durch das weitere Erhitzen wieder auf und

MARZIPANKUCHEN:

- 200 g** Butter (weich)
- 200 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 4** Eier
- 1** Orange (Schale)
- 50 g** Orangensaft
- 200 g** Mehl
- 2 TL** Backpulver
- 50 g** Mandeln (gemahlen)
- 100 g** Marzipanrohmasse

FRUCHTSCHICHT:

- 30 g** Zucker
- 1** Orange

CREME:

- 250 g** Quark
- 60 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 200 g** Sahne
- 4.5 TL** San-apat

FÜLLUNG UND DEKORATION:

- 100 g** Marzipanrohmasse
- 20 g** Mandeln (gehobelt)
- 200 g** Sahne



MARZIPAN TORTE MIT ORANGE / BACKEN MIT SALLY UND LIDL

wird flüssig.



2 TL San-apart

CREME

Verrühre den Quark mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt cremig. Gieße die Sahne dazu und schlage die Creme mit San-apart steif.

TORTE FÜLLEN

Löse den Boden aus dem Tortenring und halbiere ihn einmal waagrecht. Lege den unteren Boden auf eine Tortenplatte, stelle einen Tortenring darum und verteile die abgekühlte Orangenmasse darauf. Streiche eine dünne Schicht Creme darüber. Zupfe das Marzipan in kleine Stücke und verteile sie auf der Creme. Setze den zweiten Boden darauf und streiche die übrige Creme darüber glatt. Stelle die Torte für etwa 1 Stunde kalt.

DEKORATION

Röste die gehobelten Mandeln in einer Pfanne ohne Fett an, bis sie duften und leicht gebräunt sind. Lasse sie abkühlen. Schlage die Sahne mit San-apart auf und fülle sie in einen Spritzbeutel mit Rosettentülle. Entferne den Tortenring und markiere nach Belieben die Stücke auf der Torte mit einem Torteneinteiler. Spritze die Creme in Tupfen auf und streue die gerösteten Mandeln darüber. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!