


# Zweistöckige Marzipantorte

24 Portionen

 aufwändig

 bis zu 80 Min.



## Zutaten:

### Sandmasse:

6 Eier (Größe M)  
300 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
 $\frac{1}{8}$  l kaltes Wasser  
 $\frac{1}{8}$  l Speiseöl  
375 g glattes Mehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver  
5 gestr. EL Backkakao

### Buttercreme:

2 Pck. Dr. Oetker Original  
Pudding Vanille-Geschmack  
80 g Zucker  
1 l Milch  
500 g weiche Butter

### Marzipan-Einlage und zum Tränken:

200 g Marzipan-Rohmasse  
4 EL Amaretto (Mandellikör)

### Zum Verzieren:

480 g Marzipan-Rohmasse  
200 g gesiebter Staubzucker  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben  
rot und grün  
Dr. Oetker Streudekor Perlen Mix  
Dr. Oetker Zuckerschrift weiß

## 1 Sandmasse:

Eier mit Zucker und Vanillin Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Wasser und Öl mit dem Kochlöffel unterrühren. Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen, darübersieben und unterheben.

- 2  $\frac{2}{3}$  der Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm Ø) und die übrige Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (18 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Formen auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**  
**Backzeit: ca. 60 Minuten**

- 3 Die erkalteten Torten 2-mal durchschneiden.

**4 Buttercreme:**

Puddingpulver mit Zucker und Milch unter Rühren zu einem Pudding kochen. Vom Herd nehmen, in eine Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abgedeckt erkalten lassen. Die Butter mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Den Pudding glatt rühren und löffelweise unterrühren.

**5 Marzipan-Einlage:**

Marzipan auf einer mit Staubzucker bestreuten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mithilfe der beiden Springformränder 2 Scheiben (24 und 18 cm Ø) ausschneiden.

**6 Zum Tränken:**

Den unteren Boden der Torten mit etwas Amaretto tränken, eine dünne Schicht Buttercreme darauf verstreichen und die jeweilige Marzipanplatte daraufgeben. Eine dünne Schicht Buttercreme darauf verteilen und die mittleren Tortenböden auflegen. Mit übrigem Amaretto tränken, auf beide Böden eine ca. 5 mm dicke Schicht Buttercreme geben und die Tortenoberteile auflegen. Die Torten mit der übrigen Buttercreme dünn einstreichen.

**7 Zum Verzieren:**

Marzipan mit Staubzucker verkneten. 2/3 des Marzipans rund (ca. 38 cm Ø) ausrollen, die große Torte damit eindecken und überstehenden Marzipan abschneiden. Die Abschnitte mit dem übrigen Marzipan verkneten, rund (ca. 33 cm Ø) ausrollen und die kleine Torte damit eindecken. Überstehenden Marzipan abschneiden. Die Torte auf die große Torte setzen.

**8** Am seitlichen Tortenrand bei beiden Torten mit z. B. einem Ess-Stäbchen im Abstand von 3 cm diagonal Vertiefungen in den Marzipan drücken. Die Vertiefungen mit einem Messerrücken kreuzweise einkerben. Mit Zuckerschrift die Zucker-Perlen in den Knotenpunkten festkleben.

**9** Die Marzipanreste verkneten, eine haselnussgroße Portion abnehmen und mit grüner Speisefarbe einfärben. Das übrige Marzipan mit roter Speisefarbe rosa einfärben. Das rosa Marzipan zu einer langen, dünnen Rolle formen und flach drücken. Den Streifen der Länge nach mit einem Messer beidseitig gerade schneiden, aufrollen und um die obere Torte abrollen. Aus dem übrigen rosa Marzipan Rosen formen.

**10** Aus dem grünen Marzipan verschieden große Blätter formen. Die Torte mit Rosen und Blättern dekorieren.