

Maroni-Marzipan-Torte

Zutaten

300 g	Staubzucker
5	Eier
2 Pkg	Vanille-Zucker
¼ l	Maiskeim-Öl
¼ l	Schweppes Tonic
1/16 l	Kirsch-Rum
400 g	glattes Mehl
2 g	Meersalz
½ Pkg	Backpulver
½ Glas	Orangen-Konfitüre
200 g	Roh-Marzipan
100 g	Haselnuss-Schokolade
100 g	weiße Schokolade (Kuvertüre)
50 g	Zartbitter Schokolade (~70%)
1/4 l	Schlagobers
150 g	geriebene Walnüsse
30 g	brauner Zucker
½ Dose	ausgelöste Maroni ungesüßt oder 8 Maroni ausgelöst
8 Stück	Rum-Kugeln (Schoko-Dekor)



Torte:

Dotter und Klar trennen, 5 Klar für Eischnee vorbereiten
Staubzucker, Vanillezucker, Eidotter nach und nach im Rührwerk zu einem Teig verarbeiten, langsam Öl, Schweppes und Rum hinzu geben
(wird flüssig).

Mit einem Suppenlöffel unter ständigem Rühren das mit Backpulver und Salz versiebte Mehl zugeben.

Schnee schlagen und unterziehen.

60 min lang bei 150° in mittlerem Einschub backen.

Währenddessen vorbereiten:

Fülle:

Schokoladen und Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, Konfitüre beimischen, evtl. mit ein wenig Honig und Zitronat abschmecken. Abkühlen lassen (streichfähig).

Garnitur:

Schlagobers steif schlagen, geriebene Nüsse und Zucker zugeben. Kalt stellen.

Fertige Torte noch warm schneiden, Fülle einstreichen, Torte über Nacht oder zumindest 2 Stunden kalt stellen.

Tipp (Torte für Erwachsene): Teig einseitig mit Orangen-Likör beträufeln.

Schlagobers-Nuss-Mischung gleichmäßig auftragen, den verbleibenden Rest in einen Spritzsack mit gezackter Tülle füllen.

Maroni und Dekor verteilen, zuletzt mit dem Spritzsack ausfertigen.