



Marzipan Torte mit Orange

Zeit gesamt
🕒 2h 20min

Zubereitungszeit
🕒 45min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Butter	200 g
Zucker	230 g
Salz	
Vanilleextrakt	2 TL
Eier	4 St.
Orangenschale, gerieben	1 TL
Orangensaft	50 ml
Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	2 TL
Mandeln, gemahlen	50 g
Marzipanrohmasse	200 g
Orangen	1 St.
Speisequark, Magerstufe	250 g
Puderzucker	60 g
Schlagsahne	400 g
San-apart	6.5 TL
Mandeln, gehobelt	20 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, grobe Reibe, Handrührgerät mit Schneebesens,
Küchenmaschine, Springform 25 cm Durchmesser

1. Vorbereitung

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

2. Teig

Verrühre die weiche Butter mit 200 g Zucker, 1 Prise Salz und 1 TL 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 einer Orange ab und presse den Saft aus. Vermische den Orangenabrieb mit dem Mehl, Backpulver und den gemahlenden Mandeln. Reibe 100 g Marzipan fein und gib es gemeinsam mit dem Orangensaft und den trockenen Zutaten zur Buttermasse. Rühre alles kurz ein, bis sich alles verbunden hat.

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

3. 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.

4. Fruchtschicht

Lasse 30 g Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren. Filetiere eine 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.

Tipp: Der karamellisierte Zucker wird beim Hinzufügen der Orangen erstmal fest, löst sich dann aber durch das weitere Erhitzen wieder auf und wird flüssig.

5. Creme

Verrühre den Quark mit dem Puderzucker und 1 TL Vanilleextrakt cremig. Gieße 200 g Sahne dazu und schlage die Creme mit 4,5 TL San-apart steif.

6. 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 100 g 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.

7. Dekoration

Röste die gehobelten Mandeln in einer Pfanne ohne Fett an, bis sie duften und leicht gebräunt sind. Lasse sie abkühlen. Schlage 200 g Sahne mit 2 TL 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!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	489 kcal
Kohlenhydrate	54 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	27 g