

Schoko Mandel Pudding Marzipan Torte mit Himbeermark Ø 14 cm



Zutaten- und Materialliste



Zutaten Tante Lissi Rührteig

- ☐ 2 Eier
- ☐ 100 g Zucker
- ☐ 1 Pr. Salz
- ☐ Mark einer Vanille/ optional Vanillepaste
- ☐ 65 Rapsöl (neutrales Öl)
- ☐ 65 g Wasser oder Kaffee (oder andere beliebige Flüssigkeit nach Geschmack)
- ☐ 150 g Mehl
- ☐ 1 Pk. Backpulver

Material Tante Lissi Rührteig

- ☐ Zwei Rührschüsseln
- ☐ Gummischaber
- ☐ Mixer
- ☐ Zitronenpresse
- ☐ Reibe für die Zitrone
- ☐ Kuchenform Ø 14-16 cm
- ☐ Backpapier
- ☐ Ofen

Zutaten Zartbitter Ganache

- ☐ 266 g Callebaut Zartbitter Schoko Drops (70/30/38)
- ☐ 400 g Sahne

Material Zartbitter Ganache

- ☐ Topf
- ☐ Wasserbad
- ☐ Schüssel
- ☐ Brett
- ☐ Messer
- ☐ Gummischaber

Zutaten Marzipan

- ☐ 200 g

Material Marzipan

- ☐ Nudelholz
- ☐ Backpapier

Zutaten Himbeer-Blaubeermark

- ☐ 175 g TK (Tiefkühl-) Heidelbeeren
- ☐ 225 g TK Himbeeren

Material Himbeer-Blaubeermark

- ☐ Topf
- ☐ Löffel
- ☐ Haarsieb
- ☐ Schüssel
- ☐ Herdplatte

Material Kuchen in Böden schneiden und mit Fruchtmark füllen und mit Marzipan belegen

- ☐ Messer
- ☐ Tortenplatten

Zutaten Mandel Vanille Pudding

- ☐ 250 g Milch
- ☐ 50 g gemahlene Mandeln
- ☐ 65 g Zucker
- ☐ Mark einer Vanille oder Vanillepaste
- ☐ 20 g Stärke

Material Mandel-Vanille Pudding

- ☐ Topf
- ☐ Gummischaber
- ☐ Schüssel
- ☐ Glassichtfolie

Material Zusammensetzen der Torte

- ☐ Drehbare Tortenplatte
- ☐ Winkelpaletten oder Messer/ Löffel

Zeitplaner



Tätigkeit	Untertätigkeit	Tätigkeits-Dauer	Start zeit	End zeit
	Rührteig Zubereitung	20 Minuten		
	Backzeit bei 180°C Umluft	40 Minuten		
	Zartbitter Ganache	15 Minuten		
	Marzipandecken	20 Minuten		
	Himbeer Heidelbeermark erstellen	30 Minuten		
	Kuchen in Böden schneiden und mit Fruchtmarmelade füllen und mit Marzipan belegen	10 Minuten		
	Mandel-Vanille-Pudding Zubereitung	10 Minuten		
	Zusammensetzen der Torte	40 Minuten		
GESAMT		185 Minuten 3 Stunden		



Schoko Böden (Tante Lissi's Rührkuchen)

Runde Kuchenform mit dem Ø 14 cm

Zeitaufwand: 09.40 Uhr bis 09.56 Uhr → 20 Minuten

Backzeit: 180° C Ober- und Unterhitze | 09.56 Uhr bis 10.34 Uhr → 40 Minuten

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen.
2. Die Backform mit Backpapier auslegen.
3. 2 Eiweiß steif schlagen.
4. 2 Eigelb mit 100 g Zucker und dem Mark einer Vanille cremig rühren.



5. Anschließend 65 g Rapsöl und 65 g Kaffee (oder eine beliebige andere Flüssigkeit | nehmt, was auch am besten schmeckt | andere Ideen: Orangensaft, Apfelsaft,) auf niedriger Stufe unter die Eigelbmasse rühren.
6. 130 g Mehl, 20 g Back Kakao und 1 Pk. Backpulver hinzugeben.



7. Abschließend den Eischnee unterheben, in die Backform mit dem Ø 14 cm füllen und ca. 40 min backen (Stäbchenprobe).



8. Den Kuchen etwas abkühlen lassen und anschließend verkehrt herum auf eine Tortenplatte stürzen.

Zartbitter Ganache

ACHTUNG: Das Verhältnis (Sahne/ Schokolade) dieser Ganache funktioniert nur mit den Callebaut Zartbitter Schoko Drops (70/30/38)

**Zartbitter Ganache mit normaler Zartbitter Schokolade: 300 g
Zartbitterschokolade und 450 g Sahne**

Start: 13.24 Uhr bis 13.39 Uhr → 15 Minuten

Pro Schicht: 45-50 g Ganache

1. 400 g Sahne in einer Schüssel über dem Wasserbad erhitzen. Die Sahne sollte nur leicht erhitzt sein und nicht brodelnd kochen, da die Schokolade sich sonst nicht richtig mit der Sahne vermengt.



2. 266 g Callebaut zartbitter Schokoladen Drops (70/30/38) nehmen, den Topf vom Herd nehmen und die Schokolade in der Sahne auflösen. Auch wenn die Masse anfangs sehr flüssig erscheint, nicht noch mehr Schokolade hinzufügen. Den Fehler habe ich gemacht und hatte anschließend eine sehr harte Ganache.



3. In einen neuen Behälter umfüllen und bei Raumtemperatur abkühlen lassen. Die Ganache nicht im Kühlschrank aufbewahren, da sie sonst zu hart wird. Falls ihr sie mehrere Tage vorher macht, könnt ihr sie selbstverständlich in den Kühlschrank geben, damit sie nicht kaputt geht, allerdings solltet ihr daran denken, sie rechtzeitig vor dem Befüllen der Muffins aus dem Kühlschrank zu holen, damit sie wieder eine geschmeidige Konsistenz annimmt. In der Mikrowelle auftauen ist hierbei nicht hilfreich, da dies die Ganache sehr schnell flüssig macht und ihr daraufhin wieder warten müsst, bis sie härter wird.

Marzipan

4 Schichten Marzipan: à 50 g → gesamt: 200 g Marzipan

Zeitaufwand: 11.32 Uhr bis 11.52 Uhr → 20 Minuten

4 runde Marzipanflächen mit dem Ø 14 cm

1. Ihr müsst mindestens diese Menge an Marzipan nehmen, damit euch eure Decken nicht reißen. Wer möchte kann zur Sicherheit auch mehr Marzipan nehmen.
2. Nun rollte ihr jede Schicht einzeln aus.
3. Zur Aufbewahrung lege eine Schicht Backpapier auf einen Teller, darauf die erste Marzipan Decke, erneut ein Backpapier und so weiter.
4. Um das Austrocknen zu vermeiden gebe ich über den gesamten Teller noch eine Glassichtfolie.

Himbeer Blaubeermark - Zum Tränken der Böden

ALTERNATIV KÖNNT IHR AUCH MARMELADE VERWENDEN. So spart ihr euch diesen Arbeitsschritt. Hierfür benötigt ihr dann in etwa 165 g zum Beschmieren der Böden.

Zeitaufwand: 11.18 Uhr bis 11.52 Uhr → 30 Minuten

Gesamt: 165 g Fruchtmark → pro Tortenboden = 30 g Heidelbeermark

1. Nehmt 175 g TK (Tiefkühl-) Heidelbeeren und 225 g TK Himbeeren und kocht sie bei mittleren bis hohen Temperaturen ein, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Bleibt neben dem Topf stehen und rührt regelmäßig um, damit die Beeren nicht anbrennen.



2. Die Beeren werden sehr reduziert aussehen und sollten tatsächlich nur noch wenig Flüssigkeit enthalten.



3. Streicht sie nun durch ein Haarsieb und lasst das Fruchtmark vollständig abkühlen. Schreckt nicht davor zurück, dass es so wenig ist. Die Flüssigkeit wird reichen zum Tränken der drei Böden. Ich habe aus den 400 g TK Beeren in etwa 165 g Fruchtmark herausbekommen



Kuchen in Böden schneiden und mit Fruchtmark füllen und mit Marzipan belegen

Zeitaufwand: 11.54 Uhr bis 12.05 Uhr → 10 Minuten

1. Den oberen Boden abschneiden, um eine gerade Oberfläche zu erlangen. Den Abschnitt könnt ihr zum Beispiel verwenden, um Cakepops daraus zu machen.



2. Nun den Kuchen in fünf Böden schneiden. Nehmt zum Schneiden ein Brotmesser und hebt die Böden mit Tortenplatten vorsichtig herunter, damit die Böden euch nicht einreißen. Falls ihr so etwas nicht habt, nehmt mindestens zwei großflächige Messer, Gummischaber oder Pfannenwender (möglichst flache Gegenstände), um die Tortenböden unfallfrei runterheben zu können.



3. Bestreicht die fünf Böden nun mit dem Heidelbeermark oder alternativ der Marmelade und deckt sie bis zur Weiterverwendung mit Glassichtfolie ab. So bleiben die Böden schön saftig.



Mandel Vanille Pudding

Zeitaufwand: 12.25 Uhr bis 12.35 Uhr → ca. 10 Minuten

Gesamt: 340 g Pudding → 85 g Pudding pro Schicht

1. 250 g Milch, 50 g gemahlene Mandeln, 65 g Zucker und das Mark einer Vanille in einen Topf geben.
2. 20 g Stärke in einer kleinen Schüssel mit etwas Milch aus dem Topf glattrühren. So verhindert ihr später Klumpen im Pudding. Dies dann nach dem Glattrühren ebenfalls in den Topf geben.
3. Nun die Herdplatte auf mittlere Temperaturen stellen und köcheln lassen. **WICHTIG: Immer umrühren und daneben stehen bleiben.** Milch kann sehr schnell und unerwartet hochgehen und anbrennen.
4. Sobald eine puddingartige Konsistenz vorhanden ist, die Masse in eine kalte Schüssel füllen und sofort mit **Glassichtfolie abdecken**. So verhindert ihr, dass sich eine Haut bildet. Bei RAUMTEMPERATUR abkühlen lassen.

Zusammensetzen der Torte

Zeitaufwand: 13.50 Uhr bis 14.30 Uhr → 40 Minuten

1. Nun den Kuchen schichten.
2. Nehmt einen Tortenring und legt ihn mit Backpapier aus. So kann der Kuchen nicht am Tortenring festkleben.

Schichtung: Boden, Fruchtmark, Marzipan dünn ausgerollt, Schoko Ganache, Mandel-Vanille-Pudding, Boden Blaubeer Tränke

3. Seid vorsichtig beim Heben der Tortenböden, da diese nun sehr durchfeuchtet sind und leicht durchbrechen können.
4. Um feststellen zu können, ob die Torte eben ist, könnt ihr eine Wasserwaage verwenden.
5. Nun die Torte zum Kühlen für eine 30-60 Minuten in den Kühlschrank oder das Gefrierfach geben.
6. Abschließend die Torte mit der Zartbitter Ganache umranden und nach Belieben Dekorieren.

Viel Spaß beim Nachmachen!

Eure Kathi

