



MARZIPANTORTE / MARZIPAN CAKE

24er Springform

Zutaten Keksboden 15 Kekse ca 2-3 EL Butter, geschmolzen	Ingredients Crust 15 cookies approx 2-3 tbsp butter, melted
Zutaten Rührteigboden 250g Butter 230g Zucker 8 Eigelb 300g Mehl 4 TL Backpulver 2 Pk Vanillezucker 4 EL Milch 1 Fläschchen Bittermandelaroma Prise Salz	Ingredients Cookies 1 ½ cups butter 1 ½ cups sugar 8 egg yolk 2 ½ cups flour 4 tsp baking powder 1 tsp vanilla extract 4 tbsp milk 1 tsp almond extract Pinch of salt
Zutaten Sahnefüllung 750ml Sahne Schokodrops Dr. Oetcker Marzipandecke oder Marzipanrohmasse (mit etwas Puderzucker ausrollen)	Ingredients Cream Filling 3 cups whip cream chocolate chips marzipan cake cover or marzipan paste (roll out with powdered sugar)

Zubereitung Rührteigboden

- 1. zuerst die Butter, Zucker, Eigelb, Vanillezucker, Milch, Bittermandelaroma und eine Prise Salz vermischen**
- 2. nun das Mehl und Backpulver unterheben**
- 3. die Springform fetten, bemehlen und mit Backpapier auslegen und mit dem Teig befüllen**
- 4. bei 180 Grad Ober/Unterhitze für ca 45-50 min backen**
- 5. auskühlen lassen und aus der Form lösen und den Teig in 3 Schichten schneiden**

Zubereitung Keksboden

- 1. Kekse klein schreddern und mit geschmolzener Butter vermengen**
- 2. Backpapier in die Springform einklemmen**
- 3. die Krümel in den Boden der Springform drücken und bei 180°C für circa 10 min backen**

Zubereitung Sahnefüllung

- 1. die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steifschlagen**
- 2. etwas Schlagsahne mit den Schokodrops vermengen**

Aufbau

- 1. während der Ring der Backform noch um den Kuchen ist (oder einen Backring nutzen) auf den Keksboden eine Schicht Rührteigboden legen und mit Sahne welche mit Schokodrops vermischt wurde beschichten**
- 2. einen weiteren Rührteigboden darauflegen und mit normaler Sahne schichten**
- 3. den letzten Rührteigboden darauf geben und mit Marzipandecke einkleiden und mit Sahne verzieren**

Instructions Cake

- 1. whip butter, sugar, egg yolk, vanilla, milk, almond extract and salt**
- 2. add flour and baking powder**
- 3. grease, flour and line springform with parchment paper and pour batter into it**
- 4. bake at 375° F for approx 45-50 min**
- 5. let cool off and cut into three layers**

Instructions Crust

- 1. grind cookies and mix with melted butter**
- 2. jam parchment paper into springform**
- 3. press cookie mixture into springform and bake at 375° F for approx 10 min**

Instructions Cream Filling

- 1. whip cream with cream stabilizer and sugar**
- 2. take half of cream and mix it with chocolate chips**

Assembly

- 1. leave frame around crust (or use a cake ring) add put first layer on crust and spread whip cream with chocolate chips on it**
- 2. place second cake on cream and spread with normal whip cream**
- 3. add last cake layer and cover in marzipan and decorate with whip cream**

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!