



# Marzipan-Orangen-Canache-Torte

## Mit Alkohol

### Für den Rührteig:

200 g Marzipan-Rohmasse  
200 g Butter  
70 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker  
Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Orangenfrucht  
4 Eier (Größe M)  
250 g Weizenmehl  
75 g Speisestärke  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

### Für die Orangen- Canache-Creme:

150 g Vollmilch-Kuvertüre  
300 g Halbbitter-Kuvertüre  
100 ml Schlagsahne  
100 g abgezogene,  
gemahlene Mandeln  
100 g weiche Butter  
100 ml Orangenlikör

### Zum Bestäuben und

#### Bestreuen:

1-2 EL Puderzucker  
1-2 EL Kakaopulver  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Orangenfrucht

### Zubereitungszeit:

85 Minuten, ohne Abkühl-  
und Durchziehzeit, und  
W-15 Minuten Backzeit  
je Boden

### Insgesamt:

E: 134g, F: 606 g, Kh: 729 g,  
kJ: 37991, kcal: 9096

**1** Für den Teig Marzipan-Rohmasse in kleine Stücke schneiden und in eine Rührschüssel geben. Butter hinzufügen und mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Orangenfrucht unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

**2** Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Speisestärke und Backin mischen, sieben und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

**3** Den Teig in 6 Portionen teilen. Jeweils 1 Teigportion auf den Boden einer Springform (Ø 26 cm, gefettet) streichen. Die Springformböden (ohne Springformrand) nacheinander (bei Heißluft 2 Böden zusammen) auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)  
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt) Gas: Stufe  
2-3 (vorgeheizt) Badezeit: 10-15 Minuten je  
Boden.

**4** Fünf weitere Gebäckböden auf diese Weise backen. Die Gebäckböden jeweils vom Springformboden lösen und auf Backpapier erkalten lassen.

**5** Für die Canache-Creme beide Kuvertüresorten in kleine Stücke hacken, in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren. Sahne unterrühren. Kuvertüre abkühlen lassen, dann mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe aufschlagen. Anschließend Mandeln, Butter und Likör gut unterrühren.

**6** Fünf Gebäckböden mit der Creme bestreichen und zu einer Torte zusammensetzen. Den letzten Gebäckboden darauflegen und leicht andrücken. Den Tortenrand evtl. mit einem scharfen Messer begradigen. Zugedeckt 1-2 Tage kalt stellen.

**7** Zum Bestäuben vor dem Servieren Puderzucker mit Kakao mischen. Die Tortenoberfläche dick mit der Puderzucker-Kakao-Mischung bestäuben und mit Orangenschale bestreuen.

**Tip:** Die Gebäckböden können schon einige Tage vor der Zubereitung gebacken und in einer gut schließenden Dose aufbewahrt werden.