

Marcipánovo-orechová torta



Korpus priemer 23 cm:

600g zmes na Orechovník /Zeelandia/

260g voda

80g olej

Plnka 1:

200g margarín ZELA delikates /Zeelandia/

400g Presta vaječný likér /Zeelandia/

Plnka 2 a dohotovenie:

500g MARO Marcipán 1:3 /Zeelandia/

POSTUP:

Cesto:

Zmes na orechovník vymiešame s vodou a olejom pri pomalom chode stroja lopatkou počas cca 3 minút. Vymiešanú zmes rozdelíme do ráfikov s priemerom 23 cm. Pečieme pri 165 C cca 20 minút – v závislosti od typu pece.

Krém:

Vyšľaháme Presta vaječný likér so Zela delikates.

Kompletizácia:

Na podložku položíme orechový korpus, natrieme 100g krému, naň položíme 150 g MARO Marcipánu, natrieme 100 g krému, položíme druhý korpus a tak opakujeme ešte raz. Celú tortu obtrieme zvyšným krémom o obalíme do zvyšného originál mandľového marcipánu.