

## Dreistöckige Biskuit - Schoko - Marzipantorte

**Zutaten** für drei Springformen ( 28cm, 22cm, 15cm Durchmesser)

8 Eiweiße  
8 Eßl. Kaltes Wasser  
1 Ms Meersalz  
160 g Vollrohrzucker  
abgeriebene Schale einer Orange oder Zitrone  
8 Eigelbe  
1 TL Backpulver  
280 g Dinkelvollkornmehl

Zum Bestreichen der Böden z.B. Sauerkirschmarmelade. Zum Überziehen Kuvertüre(150g für 2,59DM) oder Blockschokolade(**200g** für 1,29 DM). Als Verzierungen abgezogene Mandeln und ausgestochene Marzipanfiguren.

Die Springformen einfetten und den Backofen auf 180° C vorheizen.  
Eiweiß mit Wasser und Salz sehr steif schlagen. Zucker und Orangen-/Zitronenschale hinzufügen und zu einer dicken Creme schlagen. Die Eigelbe nacheinander zugeben.  
Mehl und Backpulver mischen und vorsichtig unterheben. Den Teig in die Formen füllen und glattstreichen.  
Im Backofen in ca. 30 min. hellbraun backen.

Die ausgekühlten Böden mit der Marmelade bestreichen und aufeinandersetzen. Mit der Schokolade bestreichen und verzieren.

Guten Appetit.