



Weihnachtstorte

Zutaten für 12 Stücke

Ofeneinstellung: 170 °C O/U | **Backzeit:** 45 Min. | **Kühlzeit:** 1 Std. | **Zubereitung:** 1 Std.

Zutaten:

Mandelrührteig

5 Eier
250 g Kokosblütenzucker
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt
250 g Buttermilch
250 g Sonnenblumenöl
370 g Mehl
2,5 TL Backpulver
170 g Mandeln (gem.)

Fruchtfüllung

50 g Zucker
1 Orange (Schale)
300 g Orangenfilets
1 Sternanis
1 Nelke
1 Zimtstange

Lebkuchencreme

500 g Mascarpone
100 g Puderzucker
1 TL Vanilleextrakt
400 g Sahne
1 EL Lebkuchengewürz
9 TL San-apart

Dekoration

5 g Lebensmittelfarbpaste grün
12 große Schokoladenpralinen
6 kleine Schokoladenpralinen
0,5 g Lebensmittelfarbpulver gold
1 EL Schokoladenstreusel gold



Mehr Backrezepte finden Sie unter
interspar.at/sally





Diese hübsche Torte sieht aus wie ein kleiner Adventskranz und passt so perfekt in die Weihnachts- und Adventszeit. Der Teig bekommt durch den Kokosblütenzucker einen karamelligen Geschmack und wird durch die Orangen Fruchtfüllung und die Lebkuchen Creme perfekt ergänzt. Bei der Dekoration könnt ihr die Süßigkeiten nach Belieben und Geschmack aussuchen, die runde Form erinnert an Christbaumkugeln und passt so schön dazu.

Zubereitung:

Vorbereitung

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und stelle einen Tortenring in einen Springformboden mit Dauerbackfolie oder schlage ihn mit Backpapier ein.

Mandelrührteig

Verrühre die Eier mit dem Kokosblütenzucker, Salz und Vanilleextrakt in etwa 10 Minuten cremig. Gib die Buttermilch und das Sonnenblumenöl dazu und rühre es kurz bei niedriger Stufe ein. Hebe zuletzt das Mehl mit dem Backpulver und den Mandeln unter.

Boden backen

Fülle den Teig in den Tortenring, streiche ihn glatt und backe den Boden im vorgeheizten Ofen für etwa 45 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen und lasse ihn vollständig abkühlen.

Fruchtfüllung

Gib den Zucker in eine beschichtete Pfanne und lasse ihn karamellisieren. Gib die Orangenschale und Orangenfilets gemeinsam mit den Gewürzen dazu und lasse die Masse aufkochen, so löst sich der Zucker wieder auf. Koche die Masse unter Rühren weiter, bis sie eindickt. Entferne die Orangenschale und die Gewürze, fülle die Masse dann um und lasse sie abkühlen.

Lebkuchencreme

Verrühre den Mascarpone mit dem Puderzucker, Vanilleextrakt und Lebkuchengewürz cremig. Füge die Sahne langsam unter Rühren hinzu und schlage die Creme anschließend mit San-apart steif. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle.

Torte füllen

Löse den Boden aus dem Tortenring und schneide ihn zweimal waagrecht durch. Setze den ersten Boden auf eine Tortenplatte und streiche die Hälfte der Fruchtfüllung darauf. Spritze dann etwas Creme darauf und streiche sie glatt. Setze den zweiten Boden darauf und bestreiche ihn ebenfalls mit Fruchtfüllung und Creme. Setze dann den dritten Boden auf und streiche die gesamte Torte mit Creme ein und glatt. Hebe einen Teil der Creme für die Dekoration auf. Stelle die Torte für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank.

Dekoration

Färbe die übrige Creme mit der Lebensmittelfarbpaste ein und fülle sie in einen Spritzbeutel mit Rosettentülle. Spritze die Creme in runden Tupfen auf die Torte. Gib die Pralinen mit der goldenen Pulverfarbe in eine Schüssel und schwenke sie, sodass die Pralinen ummantelt werden. Setze die Pralinen auf die Creme-Tupfen und streue die Schokoladenstreuung darüber.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!



Mehr Backrezepte finden Sie unter
interspar.at/sally

