



Marzipantorte



Zutaten

(alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben)

Für die Nougatganache:

100 g	Vollmilch Kuvertüre
200 g	Nuss-Nougat, schnittfeste Masse
200 ml	Sahne

Für die fruchtige Buttercreme:

500 g	Cranberry-Beeren-Mix, TK
3 EL	Wasser
40 g	Stärke
250 g	weiche Butter

Für die Biskuitböden:

5	Eier
200 g	Zucker
250 g	Mehl
1/2 Pck.	Backpulver
Salz	1 Prise

Für die Marzipanschicht:

200 g	Marzipan
-------	----------

Für die Marzipandecke:

2 EL	feines Fruchtmousse Himbeer & Brombeer
1	Marzipandecke zum Ausrollen
	Alternativ: 400 g Marzipan
	Puderzucker zum Ausrollen

Für die Tortendekoration:

Weihnachtskugeln Noisette
Zuckerstangen
Bio Mini Elisenlebkuchen
Haselnuss Schoko Sterne

Sonstiges:

Springform 22 cm
Handrührgerät
Nudelholz
Frischhaltefolie

Rezeptinfo

Zutaten für 16 Portionen

Zubereitungszeit: 2 Std. + 40 Min. Back- und 5 Std. Kühlzeit

pro Portion: 2833 kJ, 677 kcal, 70,1 g Kohlenhydrate, 12,7 g Eiweiß, 40,3 g Fett, 126 mg Cholesterin, 3,8 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Jetzt wird's himmlisch lecker! Mit dieser festlichen Weihnachtstorte wirst du deinen Gästen garantiert unvergessliche Genussmomente bescheren. Zwei saftige Biskuitböden werden mit Marzipan belegt und mit einer Ganache aus Schokolade, Nuss-Nougat und Sahne bestrichen. Darauf kommt eine fruchtige Schicht Cranberry-Buttercreme. Setze die beiden Böden übereinander und deckele das Ganze mit einem dritten Biskuitboden. Bevor es ans Genießen geht, streiche die Torte mit Marmelade ein, belege sie mit einer dünn ausgerollten Marzipandecke und verziere sie nach Belieben mit süßer Weihnachtsdeko.

Step 1:

Für die Nougatganache hackst du die Schokolade und die Nougatmasse klein und gibst sie gemeinsam mit der Sahne in einen Topf. Erhitze das Ganze vorsichtig unter langsamem Rühren. Die Ganache darf nicht gerinnen, daher nur langsam die Schokolade von außen nach innen rühren. Sobald die Ganache glatt und glänzend ist, gießt du sie in eine Schüssel und lässt sie mindestens 3 Stunden bei Raumtemperatur abkühlen.

Step 2:

In der Zwischenzeit bereitest du die Buttercreme vor. Dazu den Cranberry-Beeren-Mix in einem kleinen Topf erhitzen. Das Wasser mit der Stärke verrühren und unter Rühren zu den Beeren geben, bis die Masse andickt. In eine Schale gießen und den Fruchtpudding direkt mit Frischhaltefolie abdecken. Den Fruchtpudding komplett auskühlen lassen. Im Anschluss die sehr weiche Butter aufschlagen und nach und nach den Fruchtpudding dazu geben. Schlage die Buttercreme auf höchster Stufe auf, bis sie zu einer glatten, festen Masse wird. Sollte die Buttercreme zwischenzeitlich ausflocken, schlage sie einfach weiter. Stelle die Buttercreme bis zur Verwendung an einen kühlen Ort (nicht in den Kühlschrank).

Step 3:

Heize den Backofen auf 160 °C Umluft vor, bevor du mit den Biskuitböden startest. Dazu schlägst du in einer Schüssel 5 Eier mit 200 g Zucker mit einem Handrührgerät für 8 Minuten schaumig auf. In einer weiteren Schüssel 250 g Mehl abwägen und 1/2 Packung Backpulver dazugeben. Siebe die Mehlmischung zu der Eiermasse und hebe sie vorsichtig unter. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und den Teig in die ungefettete (!) Form gießen. Für ca. 20 Minuten backen. Nach der Backzeit müssen die Böden vollständig auskühlen.

Step 4:

Sobald der Biskuitboden vollständig ausgekühlt ist, halbiert du ihn zweimal längs, sodass du drei gleich hohe Böden erhältst. Schlage die abgekühlte Ganache mit einem Handrührgerät auf, bis sie heller und etwas fester wird. Teile das Marzipan in zwei gleich große Stücke und rolle es auf etwas Puderzucker dünn aus. Lege den ersten Tortenboden auf eine Platte und bedecke ihn mit einer Schicht Marzipan. Darauf dünn die Nougatganache streichen. Verfahre so mit einem weiteren Tortenboden. Stelle die Tortenböden (ohne sie zu stapeln) für ca. 5 bis 10 Minuten in den Kühlschrank.

Step 5:

Sobald die Ganache etwas fester geworden ist, nimmst du die Tortenböden heraus. Auf den untersten Boden streichst du dünn die Buttercreme und legst darauf den nächsten Tortenboden. Streiche erneut etwas Buttercreme auf diesen Boden und decke ihn mit dem nächsten Tortenboden ab. Wieder Buttercreme auftragen und mit dem letzten, unbestrichenen Tortenboden bedecken. Drücke den Tortendeckel etwas an und befreie ihn von Krümeln. Stelle die Torte für mindestens 1 Stunde kalt.

Step 6:

In einem Topf die Marmelade vorsichtig erwärmen und die Torte damit dünn einstreichen. Rolle die Marzipandecke auf deine Arbeitsfläche und glätte sie gegebenenfalls mit einem Nudelholz. Nun legst du die Decke vorsichtig über die Torte und drückst sie an. Schneide überstehendes Marzipan ab und bessere damit ggf. Bruchstellen aus.

Step 7:
Dekoriere die Torte nach Belieben mit Weihnachtssüßigkeiten. Die Torte hält
im Kühlschrank ca. 3 Tage.

www.yumtamtam.de

Powered by 