



Nikolaus-Torte mit Sahne-Creme & Schokolade



Rezeptinfo

Zutaten für 12 Stücke

Zubereitungszeit: 45 Min. + 1 Std. Kühlzeit

pro Portion: 2865 kJ, 684 kcal, 67,5 g Kohlenhydrate, 11,2 g Eiweiß, 40,2 g Fett, 186 mg Cholesterin, 4,45 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Was ist schöner als ein voller Stiefel zum Nikolaus? Ganz klar ein süßer Torten-Stiefel aus Kuchenteig, Sahnecreme und Schoko! Diese Nikolaus-Torte in Stiefelform ist für alle, die sich beim Nikolaus revanchieren wollen oder einfach Lust auf Kuchen haben. Bei unserer Nikolaus-Torte werden Biskuitböden mit einer leckeren Mascarpone-Sahne-Creme und Aprikosenmarmelade gefüllt und anschließend mit Schoko dekoriert. Das Ergebnis ist richtig schön und super lecker!

Step 1:

Zuerst schneidest du die Tortenböden in Stiefelform aus. Die Marmelade mit dem Saft der Orange verrühren und zwei der Böden damit tränken. Die Tortenböden erst einmal beiseitelegen.

Step 2:

Nun kannst du die Mascarpone mit 100 g Puderzucker und dem Zimt schaumig rühren. Wenn du magst, kannst du noch den Abrieb einer halben unbehandelten Zitrone dazu geben.

Step 3:

Nun die Sahne zusammen mit 50 g Puderzucker und zwei Päckchen Sahnesteif fest aufschlagen. Anschließend unter die Mascarponecreme heben.

Step 4:

Nun die erste bestrichene Stiefelschicht mit der hellen Creme bestreichen, dann die nächste bestrichene Schicht auflegen und erneut bestreichen. Dabei ein Viertel der Creme fürs Verzieren aufheben.

Step 5:

Zum Schluss die letzte Schicht auflegen und bis zum Verzieren kalt stellen.

Step 6:

Dann kannst du die Schokolade hacken und zusammen mit dem Kokosfett in einem Wasserbad schmelzen lassen.

Step 7:

Die Torte auf ein Kuchengitter stellen, ein Backpapier zum Auffangen darunter legen und die ganze Torte mit Schokoladenmasse überziehen.

Step 8:

Die Torte zum Aushärten kalt stellen. In der Zwischenzeit die Mascarponecreme in einen Spritzbeutel füllen und eine gezackte Spritztülle aufschrauben.

Step 9:

Wenn die Schokolade erhärtet ist, kann du die Creme als Verzierungsfutter auf den Stiefel spritzen und nach Belieben mit bunten Streuseln dekorieren.

Zutaten

Menge

3	dunkle Tortenböden
4 EL	Aprikosenmarmelade
1	Saftorange
250 g	Mascarpone
150 g	Puderzucker
1 TL	Zimt
1/2	Bio-Zitrone
600 g	Sahne
2 Päckchen	Sahnesteif
200 g	Zartbitterkuvertüre
200 g	Vollmilchkuvertüre
15 g	Kokosfett
	bunte Streusel zum Verzieren