



WEIHNACHTSTORTE MIT TANNENBÄUMEN

Zutaten:

Böden (20cm):

- 6 Eier
- 300g Zucker
- 200g gemahlene Mandeln
- 150ml Baileys
- 250g Joghurt
- 250ml neutrales Öl
- 500g Mehl
- 1 Pckg. Backpulver

Spekulatius-Zimtcreme:

- 500 gr Mascarpone
- 250g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- 50 gr Puderzucker
- 200 ml Sahne
- 8 TL San Apart
- 2 TL Zimt
- 2 TL Spekulatiusgewürz (Alternativ: ganz fein gemahlener Spekulatius)

Füllung:

- 50-70 g Spekulatius
- 2 Dosen Mandarinen
- Etwas O-Saft

Deko: 3-4 Eiswaffeln

- 50g weiße Kouvertüre
- ca. 100g Kokosflocken
- Zimtsterne, Cranberrys, Rosmarin, gehobelte Mandeln, u.ä.

So geht's:

1 Böden:

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Eier gemeinsam mit dem Zucker schaumig aufschlagen, dafür mindesten 10min lang auf mittlerer-hoher Stufe rühren lassen. Anschließend das Öl, den Joghurt und Baileys dazugeben, vorsichtig unterrühren. Das Mehl mit den Mandeln und dem Backpulver mischen und zum Teig geben, vorsichtig unterheben. Zwei Formen à 20cm mit Backpapier vorbereiten und den Teig darauf verteilen. Für ca. 40-45 min backe, Stäbchenprobe nicht vergessen!

2 Creme:

Die Sahne mit 2 TL San Apart aufschlagen. In einer weiteren Rührschüssel die Mascarpone, den Frischkäse, den Puderzucker und die Gewürze mit dem restlichen San Apart kurz verrühren. Hierbei nicht zu lange rühren, sonst wird die Mascarpone etwas flüssiger. Zum Schluss die Sahne unterheben, in einen Spritzbeutel füllen und kühlen bis zur Verwendung.

3 Torte schichten:

Die Mandarinen abtropfen lassen und die Spekulatius in einem Gefrierbeutel grob zerbröseln.

Wenn die Böden ausgekühlt sind, aus der Form nehmen und eine evtl. Kuppel waagrecht abschneiden. Nun die Böden waagrecht teilen, sodass ihr 4 gleichdicke Böden habt. Eine Bodenhälfte auf die Seite, diese wird später der Abschluss.





WEIHNACHTSTORTE MIT TANNENBÄUMEN

So geht's:

3 Einen der Böden mit einem Klecks Creme auf eine Tortenplatte oder ein Cakeboard kleben. Den Tortenboden mit etwas Osaft bestreichen. Nun am Rand entlang einen Kreis Zimt-Creme auspritzen und in der Mitte etwas Creme verstreichen. Diese Creme mit einem Drittel Mandarinen belegen und Spekulatiusbrösel darauf streuen. Einen weiteren Boden vorsichtig auflegen und leicht festdrücken. Mit diesem Boden gleich verfahren und wieder einen auflegen, das Schichten wiederholen. Nun den letzten Boden falsch herum, mit der Bodenseite nach oben, auflegen. Die Torte grob mit einer dünnen Schicht Creme einstreichen und für ca. 1h kühlen.

Creme üppig auf die Torte auftragen und mit einem Teigspachtel glatt ziehen, bis ihr das gewünschte Ergebnis habt. Die Torte nochmal ca. 1h kühlen.

Die Eiswaffeln gerade abschneiden, sodass ihr unterschiedliche Höhen habt. Weiße Kouvertüre über einem Wasserbad schmelzen und Kokosflocken auf einem großen Teller verteilen. Die Eiswaffeln mit der geschmolzenen Schokolade bepinseln, in den Kokosflocken wälzen und zum Trocknen aufstellen.

Die gekühlte Torte dann mit den Tannenbäumchen dekorieren, ich habe außerdem noch weitere Kokosflocken auf die Torte gegeben und mit Zimtsternen, Rosmarin und Cranberrys dekoriert.

