

BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally

FROHE WEIHNACHTEN

Weihnachtstorte



Zutaten

Teig

6 Eier
100 g Zucker
200 g brauner Zucker
1 Prise Salz
1 P. Vanillezucker
200 ml Öl
200 ml Buttermilch
oder Wein, Likör, etc.
425 g Mehl
1 P. Backpulver
2 TL Lebkuchengewürz
150 g getrocknete Früchte
(Cranberries, Kirschen,
Heidelbeeren)
1 unbehandelte Zitrone
1 Glas Pflaumenmus

weiße Ganache

150 ml Sahne
450 g weiße Schokolade

oder

Vollmilchganache

200 g Sahne
500 g Vollmilch-
schokolade

oder

Zartbitterganache

200 g Sahne
400 g Zartbitter-
schokolade

Dekoration

Kokosöl zum Kneten
Bäckerstärke zum Ausrollen
Backtrennspray zum
Einfetten der Torte
1 kg blauer Fondant
100 g weißer Fondant
100 g roter Fondant
100 g grüner Fondant
Goldpuder oder goldener
Fondant (Dekoback)
Perlen, Zuckerdekoration, usw.
Essbarer Kleber (Dekoback)
Lebensmittelfarbstifte
(Dekoback)

🕒 3–4 Std. 🏠 1 Std. ❄️ 2–3 Std.

1 Teig

Eier, Zucker, brauner Zucker, Salz und Vanillezucker 4–5 Min. cremig verrühren. Öl und Buttermilch hinzufügen und kurz einrühren. Mehl, Backpulver, Lebkuchengewürz sieben und unterheben. Getrocknete Früchte und Zitronenschalenabrieb hinzufügen und kurz unterheben. Den Teig in einen vorbereiteten Backring mit 26 cm Durchmesser füllen und im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze etwa 60 Min. backen. Danach komplett abkühlen lassen und vom Backring lösen.

2 Schokoladenganache

Je nach Geschmack kann eine weiße, Vollmilch- oder Zartbitterschokoladenganache hergestellt werden. Dafür die Sahne in einem Topf aufkochen lassen und dann vom Herd herunterziehen. Die Schokolade währenddessen in Stücke brechen und nach dem Aufkochen einrühren, bis sie geschmolzen ist. Die Ganache abdecken und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Den Tortenboden 2 mal waagrecht durchschneiden, mit Pflaumenmus bestreichen und zusammensetzen. Die Torte mit Ganache bestreichen, so dass die Kuchenkrümel gebunden werden. Die Torte 20 Min. kühl stellen und anschließend mit der restlichen Ganache glatt streichen. Erneut kühl stellen.

Die Hände mit Kokosöl einreiben und den blauen Fondant gut weich kneten, damit er geschmeidig wird. Nun auf Bäckerstärke etwa 3–4 mm dünn ausrollen. Die Torte mit Backtrennspray fetten und die Fondantdecke darüber legen. Mit den Händen von oben nach unten glatt streichen, so dass die Falten verschwinden. Die Überreste wegschneiden und die Torte kühl stellen.

3 Dekoration

Der restliche Fondant kann nach Belieben zu Dekorationselementen weiterverarbeitet werden. Dafür dünn ausrollen und mit Weihnachtsausstechern arbeiten. Kreise können zu Weihnachtskugeln, Rechtecke zu Geschenken und Sterne und Herzen zu Lebkuchen dekoriert werden. Mit essbarem Kleber kann Dekoration angeklebt werden. Soll Goldpuder aufgetragen werden, so wird das zu dekorierende Teil vorher mit Wasser bepinselt. Feinheiten und Schriftzüge können mit Lebensmittelfarbstiften aufgemalt werden. Dafür den Fondant vorher antrocknen lassen.

Die Dekorationselemente mit essbarem Kleber auf die Torte anbringen und die Torte bis zum Verzehr im Kühlschrank lagern.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

