

Weihnachtszauber

vorgestellt von Sandra Kiss

ZUTATEN

FÜR DIE AMARETTO-BÖDEN

2 EL Margarine (zum Einfetten)
190g Zucker
4 Eier, Größe M
160ml Milch
50ml Amaretto
180g Rapsöl
2 Prisen Salz
1 TL Vanilleextrakt
290g Mehl
15g Backpulver
40g gemahlene Mandeln

FÜR DIE BRATAPFELFÜLLUNG

700g Äpfel
40g Zucker
2-3 EL Wasser
2 TL Zimt

FÜR DAS GEBRANNT-MANDEL-CRUNCH

100g gehobelte Mandeln
50g Zucker
30g Wasser
70g weiße Kuvertüre

FÜR DIE TONKA-MASCARPONE-QUARK-CREME

500g Mascarpone
500g Quark (40 % Fett)
100g Sahne
30g Zucker
2 Päckchen (16g) Tonkabohnenzucker

FÜR DIE KONDENSMILCH-BUTTERCREME

300g weiche Butter
400g gezuckerte Kondensmilch (Milchmädchen)

FÜR DEN SCHOKO-DRIP

80g Zartbitterkuvertüre
40g weiche Butter

FÜR DIE DEKORATION

80g Zartbitterkuvertüre
ca. fünf Grissini „Natur“
Goldene, silberne und bordeauxrote Streusel
2 TL Puderzucker



ZUBEREITUNG (TEIL 1)

Backzeit: ca. 30-35 Minuten
Temperatur: 180°C Ober-/Unterhitze
Backformen: 2 x Ø 17,5cm Backform

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die beiden Backformen mit Margarine einfetten. Für die Amaretto-Böden Eier mit Zucker cremig aufschlagen. Milch, Amaretto, Rapsöl und Vanilleextrakt zufügen und kurz unterrühren. Mehl, Backpulver und gemahlene Mandeln mischen, zum Teig geben und so lange mixen, bis ein homogener Teig entstanden ist. Den Teig gleichmäßig auf die beiden Backformen verteilen und 30-35 Minuten backen (Stäbchenprobe). Die Böden zehn Minuten in der Form abkühlen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und komplett auskühlen lassen. Die Böden anschließend mit einem Sägemesser horizontal halbieren, sodass insgesamt vier Böden entstehen.

Für die Bratapfelfüllung Äpfel waschen, Kerngehäuse entfernen und inklusive Schale in ca. 8mm große Würfel schneiden. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, die Äpfel und etwas Wasser zufügen und etwa zehn Minuten garen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Für den Gebrannte-Mandel-Crunch Zucker und Wasser in einer beschichteten Pfanne zum Kochen bringen, Mandeln zugeben und solange in der Pfanne schwenken, bis das Wasser verdampft ist. Die gebrannten Mandeln auf einem Backpapier abkühlen lassen. Weiße Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen, die gebrannten Mandeln darin schwenken, bis alles mit Schokolade ummantelt ist und dann auf einem Backpapier im Kühlschrank fest werden lassen. Anschließend in grobe Stücke brechen.

Weihnachtszauber

vorgestellt von Sandra Kiss

ZUTATEN

FÜR DIE AMARETOO-BÖDEN

2 EL Margarine (zum Einfetten)
190g Zucker
4 Eier, Größe M
160ml Milch
50ml Amaretto
180g Rapsöl
2 Prisen Salz
1 TL Vanilleextrakt
290g Mehl
15g Backpulver
40g gemahlene Mandeln

FÜR DIE BRATAPFELFÜLLUNG

700g Äpfel
40g Zucker
2-3 EL Wasser
2 TL Zimt

FÜR DAS GEBRANNT-MANDEL-CRUNCH

100g gehobelte Mandeln
50g Zucker
30g Wasser
70g weiße Kuvertüre

FÜR DIE TONKA-MASCARPONE-QUARK-CREME

500g Mascarpone
500g Quark (40 % Fett)
100g Sahne
30g Zucker
2 Päckchen (16g) Tonkabohnenzucker

FÜR DIE KONDENSMILCH-BUTTERCREME

300g weiche Butter
400g gezuckerte Kondensmilch (Milchmädchen)

FÜR DEN SCHOKO-DRIP

80g Zartbitterkuvertüre
40g weiche Butter

FÜR DIE DEKORATION

80g Zartbitterkuvertüre
ca. fünf Grissini „Natur“
Goldene, silberne und bordeauxrote Streusel
2 TL Puderzucker



ZUBEREITUNG (TEIL 2)

Für die Tonka-Mascarpone-Quark-Creme Mascarpone, Quark, Sahne, Zucker und Tonkabohnenzucker zu einer cremigen Masse aufschlagen. Die Creme in einen Spritzbeutel mit runder Lochtülle füllen und bis zur weiteren Verwendung kaltstellen.

Für die Kondensmilch-Buttercreme Butter zehn Minuten lang hell aufschlagen, anschließend die gezuckerte Kondensmilch in einem dünnen Strahl bei mittlerer Geschwindigkeit einrühren. Die Buttercreme in einen Spritzbeutel mit runder Lochtülle füllen und bis zur weiteren Verwendung beiseitestellen.

Für den Schoko-Drip Butter und Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und glattrühren.

Für die Dekoration (Teil 1) Kuvertüre temperieren und in einen Spritzbeutel füllen. Die Grissini mit Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und die Kuvertüre zick-zack-förmig über die Grissini dressieren, sodass kleine Schoko-Tannenbäume entstehen. Die Bäumchen mit Streuseln dekorieren und im Kühlschrank fest werden lassen. Die fertigen Bäumchen mit etwas Puderzucker bestäuben.

Für die Fertigstellung den ersten Boden mit etwas Buttercreme auf einem Cakeboard befestigen. Den Tortenring von innen mit Tortenrandfolie auslegen und um den ersten Boden legen. Einen 1,5cm hohen Stabilitätsring aus Buttercreme auf den äußeren Rand dressieren. Den Boden mit 1/3 der Bratapfelfüllung belegen und dann 1/3 der Tonka-Mascarpone-Quark-Creme darauf verteilen. Darauf eine großzügige Portion des Gebrannte-Mandel-Crunches verteilen, sodass alles bündig mit der Buttercreme abschließt. Den zweiten Boden auflegen und leicht andrücken. Die Schichtung zweimal wiederholen und mit dem vierten Boden abschließen. Oben eine dünne Schicht Buttercreme auftragen und die Torte für ca. 20 Minuten kühlen. Anschließend den Tortenring und die Tortenrandfolie entfernen und die Torte mit Hilfe einer Spritztülle mit Loch und einer Winkelpalette dünn mit Buttercreme einstreichen. Mit einer Teigkarte glattziehen, sodass eine Naked-Cake-Optik entsteht und nochmal ca. 10 Minuten kühlen.

Für die Dekoration (Teil 2) den leicht flüssigen Drip in einem Schwung über die Torte gießen und mit der Winkelpalette zügig verteilen, sodass der Drip an den Seiten etwas herunterläuft. Die Schoko-Tannenbäume oben in die Torte mit dem noch weichen Drip stecken und zusätzlich ein paar Streusel auf der Torte dekorieren. Zum Schluss etwas Puderzucker darüber stäuben.