

Frisch gekocht
Montag, 19. Dezember 2016



Rezept von Eveline Wild

WinterWunderLand

1 Stunde (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten

Für den Tortenboden: 75 g Butter (sehr weich), 75 g Staubzucker (gesiebt), Schale von ½ Zitrone (unbehandelt), 7 Eidotter, 7 Eiweiß, 100 g Zucker, Salz, 100 g glattes Mehl, 145 g Haselnüsse (gerieben), Zimtpulver, Nelkenpulver.

Für die Weiße-Schokolade-Orangen-Buttercreme: 250 g weiche Butter, 200 g Vanillepudding (hergestellt nach Angaben des Herstellers; glattgerührt), 50 g Zucker, 100 g weiße Schokolade (klein geschnitten), geriebene Schale von 2 unbehandelten Orangen.

Außerdem: 250-300 ml Obers, Sahnesteif, etwa 200-300 g temperierte weiße Schokolade zum Fertigen der Tannen, Zuckerperlen.

Zubereitung

Für den Tortenboden Mehl, Nüsse, Zimtpulver und Nelkenpulver trocken gut vermischen. Butter, Staubzucker, Zitrone und Eidotter schaumig rühren. Eiweiß mit Zucker und Salz cremig aufschlagen und unter die Buttermasse heben. Die Mehlmischung einarbeiten und in einem Tortenreife bei etwa 160-170 °C etwa 30 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen und in 3 Scheiben schneiden.

Für die Buttercreme in den noch warmen Pudding den Zucker, die Orangenschale und die weiße Schokolade einrühren. Mit Frischhaltefolie abdecken und auskühlen lassen. Vor Verwendung nochmals gut glattrühren oder mit dem Stabmixer glattmixen.

Die Butter aufschlagen, nach und nach die Schokoladen-Pudding-Masse einrühren. Die Nussböden damit füllen. Das Obers mit Sahnesteif aufschlagen und die Torte damit bestreichen und kalt stellen.

Für die Dekoration kann man die Tannenbäumchen mit einem selbstgedrehten Stanitzel auf ein Backpapier spritzen. Oder Sie streichen die Schokolade dünn auf Dekorfolie auf und stechen Sie im wachweichen Zustand mit winterlichen Motivausstechern aus. Erstarren lassen und von der Folie lösen.

Nachdem Sie die Bäumchen oder Sternchen angebracht haben, können Sie die Torte noch anzuckern und mit Zuckerperlen festlich garnieren.