

KERZEN TORTE / ADVENTSREZEPT MIT NICOLETTE



Meine liebe Nicolette war endlich bei mir zu Gast. Passend zur Weihnachtszeit haben wir einen Candle Cake gebacken, eine Kerzentorte, die perfekt zur Adventszeit passt. Ein Walnussrührteig mit Cranberries wird mit einer Salted Caramel Creme gefüllt und zu Adventskerzen gestapelt. Oben wird ein Teelicht eingebaut und für das laufende Wachs haben wir eine weißen Drip verwendet.

Aus der im Video verwendeten Zutatenmenge kann man hervorragend 4 Advents-Torten zaubern. Am besten lassen sich die Torten übrigens mit Buttercreme befüllen und stapeln - so spart man viel Kühlzeit. Ich empfehle hierfür die Swiss Meringue oder Italienische Buttercreme, die deutsche Buttercreme oder die Decocino Buttercreme Mischung.



Zubereitungszeit
1.5 Stunden



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
2 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 4

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor und stelle 9 (Anzahl für 4 Kerzen) kleine Backringe mit 10 cm Durchmesser auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.



Du kannst den Teig auch wie eine Biskuitplatte in einem Backblech oder einem Backrahmen backen und anschließend mit Gläsern oder Backformen ausstechen.

WALNUSS-ZIMT-RÜHRTEIG

Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz, Vanilleextrakt und Zimt in etwa 10 Minuten weißcremig. Rühre das Öl und die Buttermilch vorsichtig mit einem Schneebesen ein. Hebe die gemahlene Walnüsse und die Cranberries unter. Vermische das Mehl mit dem Backpulver, siebe es zu den Eiern und hebe es ebenfalls kurz unter, bis sich alles verbunden hat. Fülle den Teig gleichmäßig in die Backringe ein und backe die Böden im vorgeheizten Ofen etwa 35-40 Minuten, bis sie gar sind. Nimm sie aus dem Ofen heraus und lasse sie komplett abkühlen. Entferne die Tortenringe.



Verwende für dieses Rezept Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630 oder mein Backmehl. Beim Backmehl musst du kein Backpulver mehr zufügen und es nicht sieben.

SALTED CARAMEL CREME

Lasse die kleine Menge der Sahne aufkochen und schmilz die Fudges darin. Nimm die Masse vom Herd, fülle sie um und stelle sie zum Abkühlen in den Kühlschrank. Verrühre den Mascarpone mit der kalten Karamellsahne. Füge die Sahne langsam hinzu und schlage die Creme dann mit San-apart steif. Stelle die Creme bis zur Weiterverarbeitung kalt.

WALNUSS-ZIMT-KUCHEN:

- ☐ 6 Eier
- ☐ 300 g Zucker
- ☐ 1 Pr. Salz
- ☐ ½ TL Vanilleextrakt
- ☐ 1 TL Zimt
- ☐ 300 g Sonnenblumenöl
- ☐ 300 g Buttermilch
- ☐ 200 g Walnüsse (gemahlen)
- ☐ 150 g Cranberries
- ☐ 450 g Mehl
- ☐ 3 TL Backpulver

SALTED CARAMEL CREME:

- ☐ 100 g Sahne
- ☐ 250 g Fudges (Salted Caramel)
- ☐ 500 g Mascarpone
- ☐ 500 g Sahne
- ☐ 10 TL San-apart

FÜLLUNG:

- ☐ 100 g Fudges (Salted Caramel)

DEKORATION:



KERZEN TORTE / ADVENTSREZEPT MIT NICOLETTE



Für eine stabilere Torte kannst du auch Buttercreme verwenden, Rezepte dafür findest du bei meinen Grundrezepten auf meinem Blog oder in meiner App.



90 g Cake Drip (weiß)



3 Teelichter

TORTEN FÜLLEN

Schneide die Kuchenböden jeweils zweimal waagrecht durch. Setze einen Tortenboden auf eine Tortenplatte und streiche etwas Creme darauf. Streue etwas Salted Caramel Fudge darüber und setze den nächsten Boden darüber. Staple so drei Torten, du kannst sie alle auf eine Höhe bringen oder unterschiedliche Höhen stapeln. Streiche die Torten rundum mit der Creme dünn ein und stelle sie anschließend für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank.

TORTEN DEKORIEREN

Streiche die Torten mit der restlichen Creme glatt und setze ein Teelicht auf jede Torte. Stich entweder einen Boden aus oder streiche etwas Creme um das Teelicht. Dekoriere den Rand mit dem Drip und stelle die Torten nochmal für etwa 1 Stunde kalt. Stelle die drei Kerzen auf einen Tortenständer und zünde die Teelichter zum Servieren an, nimm sie aber vor dem Anschnitt heraus. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!