

WEIHNACHTSTORTE LAST MINUTE / OHNE BACKEN / WEIHNACHTSKUPPELTORTE / INTERSPAR #36



- ANZEIGE -

Diese Last Minute Schoko Weihnachtstorte ist die perfekte Resteverwertung für übrig gebliebene Backzutaten. Die Kuppeltorte muss nicht gebacken werden und kann auf verschiedenste Art und Weise variiert werden. Die Basis bildet eine Schokoladen Milch Soße, in die dann zerkleinerte Nüsse, Mandeln, verschiedenste getrocknete Früchte wie Aprikosen, Feigen, Äpfel, Kekse und Salzbrezeln eingerührt werden- eben alles, was der Vorratsschrank hergibt. Diese Masse wird dann nur noch in eine Schüssel gedrückt, die später gestürzt die Kuppelform ergibt. Nach Belieben können auch weitere Zutaten hinzugegeben oder auch ausgetauscht werden. Ein weißer Zuckerguss, Dekor Perlen und Puderzucker dekorieren den Kuchen zum Schluss weihnachtlich.



Zubereitungszeit
20 Minuten



Kühlzeit
2 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund
Durchmesser: 18 cm

WEIHNACHTSKUPPEL

Schmelze die Butter mit dem Honig in einem großen Topf. Füge den Kakao und die Milch hinzu und erwärme sie, aber lasse sie nicht kochen. Ziehe den Topf vom Herd herunter und rühre die Schokolade, bis sie geschmolzen ist. Zerkrümele die Kekse und Salzbrezeln, hacke die Nüsse und getrockneten Früchte und verrühre nun alles, auch das Lebkuchengewürz. Lege eine runde, tiefe Schüssel in Kuppelform mit Frischhaltefolie aus, fülle die Masse ein und drücke sie fest. Lasse sie im Kühlschrank für etwa 2 Stunden festwerden.

GLASUR UND DEKORATION

Verrühre Puderzucker und Zitronensaft, so dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Setze die Kuppeltorte auf eine Tortenplatte und übergieße sie mit dem Guss. Dekoriere die Torte nach Belieben mit Zuckerperlen und bestreue sie mit Puderzucker.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

WEIHNACHTSKUPPEL:

- 150 g** Butter
- 100 g** Honig
- 100 g** Kakao
- 300 g** Milch
- 150 g** Zartbitterkuvertüre
- 200 g** Butterkekse
- 150 g** Salzbrezeln
- 150 g** Walnüsse
- 100 g** gebrannte Mandeln
- 50 g** Aprikosen (getrocknet)
- 30 g** Cranberries (getrocknet)
- 30 g** Äpfel (getrocknet)
- 100 g** Feigen (getrocknet)
- 1 TL** Lebkuchengewürz

GLASUR UND DEKORATION:

- 100 g** Puderzucker
- 1 EL** Zitrone (Saft)
- 20 g** Zuckerdekor (weiße Perlen)