

WEIHNACHTSTORTE MIT KAKI FÜLLUNG / FONDANT XMAS CAKE



Diese Weihnachtstorte ist einfach und schlicht gehalten. Von außen ist sie mit einer dunkelgrünen Fondant Schicht überzogen, welche mit einem Strukturstempel eingepreßt wird. Dieser Stempel verleiht der Oberfläche eine besondere Optik. Innen versteckt sich ein saftiger Eierlikörkuchen, den ihr sowohl mit als auch ohne Alkohol zubereiten könnt. Das Rezept dazu gibt es bereits in meiner App und auf meinem Blog. Als Füllung dient eine Marmelade aus der Kaki Frucht und eine Mascarpone Sahne Creme, ummantelt mit einer weißen Ganache. Dieser Xmas Cake passt sowohl geschmacklich als auch optisch perfekt zu Weihnachten.



Zubereitungszeit
2 Stunden



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
5 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 25 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor. Stelle einen Backring etwa 5 mm kleiner als 25 cm im Durchmesser ein und schlage ihn in Backpapier ein. Stelle ihn dann auf ein Lochblech.

EIERLIKÖRKUCHEN

Schlage die Eier mit dem Zucker und Salz etwa 10-15 Minuten weißcremig. Die Zutaten sollten alle Zimmertemperatur haben. Rühre nun das Öl und den Eierlikör vorsichtig bei niedriger Stufe ein. Vermische das Mehl mit dem Backpulver und siebe es dazu. Rühre es ganz kurz und vorsichtig ein. Fülle den Teig nun in die Backform ein, streiche ihn am Rand leicht hoch und backe ihn nun für etwa 35 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen heraus und stelle ihn mit dem Tortenring zusammen auf ein Abkühlgitter. Lasse den Kuchen mit einem Geschirrtuch abgedeckt komplett erkalten.



Du kannst den Eierlikör auch durch andere Flüssigkeiten, wie zum Beispiel Saft, ersetzen.

KAKI FÜLLUNG

Schäle die Kakis und würfle sie. Verrühre sie mit dem Orangensaft, Gelierzucker, Sternanis, dem Vanilleextrakt und nach Belieben etwas Zitronensaft in einem Topf und lasse die Marmelade aufkochen. Rühre sie ständig um und lasse sie etwa 5 Minuten köcheln. Schalte den Herd aus, decke die Marmelade ab und lasse sie erkalten. Entferne dann den Sternanis.

WEISSE GANACHE

Erhitze die Sahne in einem Topf und lasse sie aufkochen. Hacke die Schokolade fein. Füge die Schokolade zur Sahne hinzu und rühre so lange, bis sie geschmolzen ist. Fülle sie um, decke sie ab und lasse sie auf Zimmertemperatur abkühlen. Fülle etwa die Hälfte der Ganache in einen Spritzbeutel mit Lochtülle.

EIERLIKÖRKUCHEN:

- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 200 g Sonnenblumenöl
- 200 g Eierlikör
- 400 g Mehl
- 3 TL Backpulver

KAKI FÜLLUNG:

- 800 g Kakis
- 100 g Orangensaft
- 200 g Gelierzucker (3:1)
- 2 Sternanis
- 1 TL Vanilleextrakt

WEISSE GANACHE:

- 200 g Sahne
- 600 g weiße Schokolade

KAKI-MASCARPONECREME:

- 250 g Mascarpone
- 250 g Quark
- 250 g Sahne
- 10 TL San-apart

DEKORATION:

- 50 g Blütenpaste
- 2 g Bäckerstärke
-

WEIHNACHTSTORTE MIT KAKI FÜLLUNG / FONDANT XMAS CAKE



KAKI-MASCARPONECREME

Verrühre die eingekochte Kaki-Füllung mit dem Mascarpone glatt. Gib den Quark und auch die Sahne hinzu und schlage die Creme mit San-apart steif.

TORTE FÜLLEN

Löse den Tortenboden mit einem Backformmesser aus dem Backring heraus und schneide ihn zweimal waagrecht durch. Lege den ersten Tortenboden auf einen Tortenretter. Spritze auf der Oberfläche des Bodens am Rand einen etwa 2 cm hohen Ganache Ring. Dabei kannst du auch gerne eine Tortenrandfolie herumstellen, dann ist es etwas einfacher. Fülle nun in die Mitte die Hälfte der Creme. Gib auch die Hälfte der übrigen Kaki Füllung auf die Creme und verstreiche sie glatt. Lege den nächsten Boden auf und spritze erneut einen Ganachering. Fülle die übrige Creme in die Mitte und verteile die restliche Kaki Füllung darauf glatt. Achte immer darauf, dass die Quarkcreme nicht nach außen gelangt. Lege den letzten Tortenboden auf. Stelle die Torte für mindestens 3 Stunden, oder auch über Nacht, in den Kühlschrank.

TORTE GLATTSTREICHEN

Streiche die Torte außen mit einer kompletten Schicht Ganache ein. Ich nutze dazu die Ganaching Platten, da so die Torte komplett glatt wird. Stelle die Torte bei Bedarf zwischendurch in den Kühlschrank. Entferne anschließend die Ganaching Platten und streiche auch die Oberfläche mit weiterer Ganache glatt. Stelle die Torte erneut kühl.

DEKORATION

Rolle die Blütenpaste auf etwas Bäckerstärke 1 mm dünn aus. Stich nun nach Belieben kleine Sterne, Schneeflocken, Tannenbäume und Herzen aus. Besprühe etwa die Hälfte davon mit dem Goldspray beidseitig. Wälze die Schokokugeln in dem Goldpulver und lasse alles trocknen.

TORTE ÜBERZIEHEN

Rolle den grünen Fondant auf der Bäckerstärke etwa 5 mm dünn aus und überziehe damit die Torte. Schneide die Überreste mit einem Marzipanmesser weg. Diese kannst du erneut zusammen kneten, luftdicht aufbewahren und bei der nächsten Torte weiterverwenden. Präge mit dem Strukturstempel den Rand der Torte, um eine schöne Optik zu erhalten. Belege die Oberfläche mit der ausgestochenen Dekoration und den Schokokugeln. Nach Belieben kannst du auch noch Rosmarinzwige um die Torte legen. Stelle die Torte bis zum Verzehr kalt. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

750 g Fondant (grün)



5 g Bäckerstärke



12 Schokokugeln



5 g Metallic Spray (gold)



2 g Lebensmittelpulverfarben (gold)