

ADVENTSTORTE MIT PREISELBEEREN UND STRACCIATELLA-BISKUIT UND MOKKACREME



Advent pur steckt in dieser Torte. Innen ist ein lockerer Stracciatella-Biskuit, der mit einer Mokka creme gefüllt wird. Im Innern der Torte ist ein großer Fruchtkern aus Preiselbeeren, der die Torte wunderbar abrundet. Die Schokoladenspäne am Rand sind mittels einer einfachen Technik gemacht.



Zubereitungszeit
2 Stunden



Back-/Kochzeit
15 Minuten



Kühlzeit
5 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG BISKUIT

Schlage das Eiweiß mit dem Salz steif und füge den Zucker hinzu. Rühre den Eischnee etwa 1 Minute weiter.

Verrühre in einer separaten Schüssel das Eigelb mit dem Zucker und Vanilleextrakt in etwa 10 Minuten. Füge das gesiebte Mehl hinzu, die Streusel und den Eischnee und hebe die Zutaten vorsichtig unter.

Fülle den Teig in vier 20 cm Backringe ein und backe sie im vorgeheizten Backofen bei 180 °C O/U für etwa 12-15 Minuten. Lasse die Böden danach abkühlen.

ZUBEREITUNG PREISELBEER-FRUCHTEINLAGE

Lasse den Mandarinsaft gemeinsam mit dem Orangensaft, der Zimtstange und dem Agaragar in einem Topf aufkochen und mindestens 2 Minuten lang sprudelnd kochen. Nimm die Masse dann vom Herd herunter. Rühre 3-4 Esslöffel der Preiselbeeren ein und vermische nun das Agaragar komplett mit den Preiselbeeren. Lasse die Masse etwa 1-2 Minuten zum Abkühlen stehen.



Um zu sehen, ob die Masse geliert, lege ich immer gerne 1 TL der Masse auf einen kleinen Teller und stelle diesen in den Kühlschrank. Wird die Masse innerhalb von 1-2 Minuten fest, dann ist alles in Ordnung.

Fülle die Preiselbeer Masse in einen Tortenring mit 12-14 cm Durchmesser ein, welcher auf einem Tortenretter steht und mit Frischhaltefolie eingeschlagen ist. Stelle die Fruchteinlage für 1 Stunde ins Gefrierfach.

SCHOKOLADEN-ESPRESSOCREME



Statt dem Espresso kann wahlweise Sahne oder Likör verwendet werden.

Hacke die Schokolade fein und übergieße sie mit dem heißen Espresso (bzw. der heißen Sahne od. dem heißen Likör). Rühre die Schokolade, bis sie geschmolzen

BISKUIT:

- 6 Eiweiße
- 1 Pr. Salz
- 90 g Zucker
- 6 Eigelbe
- 45 g Zucker
- 130 g Weizenmehl
- ½ TL Vanilleextrakt
- 150 g Schokoladenstreusel

PREISELBEER-FRUCHTEINLAGE :

- 500 g Preiselbeeren (Glas)
- 30 g Zucker
- 1 Mandarine (Saft)
- 200 ml Orangensaft
- 1 Zimt (Stange)
- 15 g Agar Agar

SCHOKOLADEN-ESPRESSOCREME:

- 100 g Herrenschokolade
- 90 ml Espresso
- 250 g Mascarpone
- 500 g Quark
- 7 TL San-apart
- 400 ml Sahne
- 4 TL San-apart
- 50 g Puderzucker

DEKORATION:

ADVENTSTORTE MIT PREISELBEEREN UND STRACCIATELLA-BISKUIT UND MOKKACREME



ist und lasse sie kurz abkühlen, damit sie nicht mehr heiß ist.

Verrühre die Schokolade mit der Mascarpone, dem Quark und dem Sanapart.

Schlage die Sahne mit dem Puderzucker und Sanapart steif und hebe sie unter die Mascarponecreme, bis die Masse fest ist.

- 200 g** Zartbitterkuvertüre
- 1 EL** Zuckerdekor (Perlen, gold)

TORTE FÜLLEN

Lege den ersten Tortenboden auf eine Tortenplatte und bestreiche sie mit etwas Creme. Lege die Fruchteinlage darauf und setze einen Tortenring um die Torte. Stich nun 2 Tortenböden mit dem kleinen Tortenring der Fruchteinlage aus. Das Innere wird nicht gebraucht und kann vernascht werden. Fülle die Tortencreme in einen Spritzbeutel ohne Tülle ein und schneide eine Spitze ab. Fülle eine etwa 2 cm hohe Schicht der Creme um die Fruchteinlage herum und setze den Tortenboden mit dem Loch in der Mitte ein. Fülle nun wieder eine 2 cm hohe Cremeschicht ein, bedecke sie mit dem zweiten gelochten Boden und fülle nun wieder Creme darüber. Lege zum Schluss den letzten Tortenboden auf und stelle die Torte für 4 Stunden kühl.

SCHOKOLADENDEKO

Hacke die Kuvertüre und temperiere sie. Erwärme 2/3 davon über einem warmen Wasserbad, bis sie schmilzt. Nimm die Kuvertüre dann vom Wasserbad herunter und füge den Rest hinzu und rühre so lange, bis die Kuvertüre geschmolzen ist. Streiche sie auf eine Backfolie, lege eine zweite Folie auf und streiche die Kuvertüre glatt. Rolle sie um einen Ausrollstab auf und stelle sie für 1 Stunde in den Kühlschrank. Beim Entrollen bricht die Kuvertüre und es entstehen gebogene Schokoladenspäne.

Löse die Torte vom Tortenring und bestreiche sie mit der übrigen Creme. Setze die Schokospäne an den Rand und dekoriere sie an der Oberfläche mit Dekoperlen.

Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3