

WEIHNACHTSTORTE – GESCHENKBOX



Eine weihnachtliche Motivtorte in Form einer Geschenkbox – dekoriert mit Modellerschokolade.



Zubereitungszeit

5-8 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1



Wenn die Geschenkbox auch so hoch werden soll wie im Video, müsst ihr zu dieser Teigmenge noch einmal die halbe Teigmenge zubereiten und separat backen!

ZUTATEN FÜR EINE TORTE 20 X 20 CM:

TEIG:

- 500 g** Butter (zimmerwarm)
- 500 g** Zucker
- Salz
- Vanilleextrakt
- 1 EL** Lebkuchengewürz
- 8** Eier
- 500 ml** Milch (lauwarm)
- 600 g** Mehl
- 1** Backpulver
- Lebensmittelfarbpasten (rot)

ZUBEREITUNG TEIG

Alle Zutaten für den Teig sollten Zimmertemperatur haben!

Zimmerwarme Butter mit Zucker, Salz, Lebkuchengewürz und Vanille in 4-5 Min. sehr cremig rühren. Eier nach und nach einrühren und hierbei jedes Ei mindestens 30 Sek. einrühren. Die Eier müssen unbedingt zimmerwarm sein. Lebensmittelfarbe zufügen. Mehl mit Backpulver vermischen. Die Hälfte der Milch in den Teig rühren. Die Hälfte der Mehlmischung einrühren. Zum Schluss restliche Milch und Mehlmischung nacheinander einrühren.

Den Teig in einen Backrahmen mit 30 x 30 cm einfüllen und bei 160 °C für ca. 45 Min. backen. Anschließend den Teig abkühlen lassen. Ein Quadrat mit 20 x 20 cm schneiden. Im Video seht ihr wie ich den restlichen Teig schneide und die Teigschichten halbiere.

ITALIENISCHE BUTTERCREME:

- 8** Eiweiß (Größe L)
- 1 Pr.** Salz
- 450 g** Zucker
- 125 ml** Wasser
- 500 g** Butter (zimmerwarm)
- Orangen (Schale)

ZUBEREITUNG BUTTERCREME



Bei diesem Rezept müssen die Schritte ganz genau befolgt werden, damit die Buttercreme nicht misslingt.

Wasser und Zucker in einen kleinen Topf geben und zum Kochen bringen. Ein Zuckerthermometer im Topf befestigen und den Zuckersirup bis 117/118°C erhitzen.

In der Zwischenzeit die Eiweiße mit Salz steif schlagen. Darauf achten, dass ihr nicht zu lange rührt, damit das Eiweiß nicht „trocken“ gerührt wird. Also am besten erst dann rühren, wenn der Zuckersirup kocht.

Jetzt muss es schnell gehen: Sobald der Zuckersirup 117 °C (Soft Ball) erreicht hat, wird der Zuckersirup langsam zum steifen Eiweiß gegeben und verrührt. Die Masse nimmt nun an Volumen zu. Rührt diese Meringue Masse nun so lange, bis sie wieder Zimmertemperatur erreicht hat. Das kann 20-30 Min.

DEKORATION:

- 500 g** Modellerschokolade (grün)
- 250 g** Fondant (grün)
- 300 g** Modellerschokolade (rot)
- 100 g** Modellerschokolade (schwarz)

WEIHNACHTSTORTE – GESCHENKBOX



dauern. Wer möchte, füllt die Masse in einen kalten Topf um und rührt so weiter.



Metallicfarben (gold)



Es ist wirklich ganz wichtig, dass die Masse wieder zimmerwarm ist, sonst wird die Buttercreme flüssig und verliert ihr Volumen!

Inzwischen die Butter maximalschaumig schlagen, das heißt, so lange rühren, bis sie fast weiß wird. Nun die Meringue-Masse mit der Butter gut vermengen. Orangenschale abreiben und mit der Creme verrühren.

TORTE FÜLLEN

Zwei Kapaplatzen (20×20 cm) verwenden. Mit etwas Buttercreme bestreichen und jeweils einen Teigboden drauf setzen. Eine Kapaplatze nun kühl stellen. Auf der anderen Platte die Torte hoch stapeln und hierbei mit Buttercreme füllen. Ca. 30 Min. kühlen.

Die Torte mit weißer Ganache einstreichen. Diese habe ich bereits am Tag vorher zubereitet. Die Torte wird anschließend mit Modellerschokolade dekoriert.

Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3