

# WEIHNACHTSTORTE FÜR MOMPFREEED UND WALTRAUD



Hallo meine Lieben,

die Zeit vergeht und es ist bereits der 2. Advent. Dieses Mal zeige ich euch, wie ich eine weihnachtliche Torte backe und dekoriere. Ich habe versucht mich im Video auf das Wesentliche zu konzentrieren. Die einzelnen Themen und Videos, die ihr zusätzlich verwenden könnt, werde ich euch hier unten auflisten. Aber nun erst einmal zum Rezept.

Da ich eine sehr hohe Torte backen wollte, habe ich den Teig in 2 Formen gebacken. Statt der zwei kleinen Formen könnt ihr auch eine große Form nehmen mit 28 cm Durchmesser.

## FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 28 cm

Höhe: 10 cm

Für die Deko habe ich Fondant verwendet. Im Video könnt ihr euch alles ganz genau anschauen

Eure Sally ♥

## TEIG:

- 6 Eier
- 200 g Puderzucker
- 120 g Öl
- 160 g Flüssigkeit (Saft, Wasser etc.)
- 150 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 50 g Kakao
- 1 Backpulver
- 2 TL Zimt
- ½ TL Ingwer (frisch)
- 1 Pr. Muskatnuss
- ½ TL Kardamom
- 2 Nelken, zerdrückt

## GANACHE:

- 200 g Sahne
- 200 g Zartbitterschokolade

## FÜLLUNG:

- Marmelade (Pflaume)