



SILVESTER DRIP CAKE MIT ÜBERRASCHUNG / ORANGENTORTE



Heute zeige ich euch das Rezept für einen drip cake zu Silvester. Diese besteht aus bunten, saftigen Mandelböden. Gefüllt ist die Torte mit einer weißen Schokoladencreme und selbstgemachtem Orangencurd. In der Mitte befindet sich noch ein Überraschungsfach, welches mit Jelly Bellys gefüllt ist. Bei dem Anschneiden fallen sie dann aus der Mitte heraus. Ein toller Effekt! Außen befindet sich außerdem ein bunter drip aus weißer Schokolade und Zuckerstreuseln. Die perfekte Torte für jede Silvester Party.



Zubereitungszeit
1.5 Stunden



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Kühlzeit
5 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

KUCHEN

Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 10 Minuten weißcremig. Füge den Abrieb der Tonkabohne, das Öl, Mineralwasser und den cremig gerührten Joghurt hinzu und rühre die Zutaten vorsichtig bei niedriger Stufe ein. Verrühre das Mehl mit dem Backpulver, den gemahlenden Mandeln und Streuseln und rühre die Zutaten ebenfalls sehr vorsichtig ein. Fülle den Teig in 2 Backringe ein und backe sie im vorgeheizten Ofen bei 170°C O/U für etwa 35 Minuten und lasse sie danach komplett abkühlen.



Ich backe die Böden in 2 getrennten Öfen bei Ober- und Unterhitze. Du kannst sie auch in 1 Ofen backen bei 150°C Heißluft.

ORANGENCURD

Reibe die Orangenschale ab und presse den Saft aus. Verrühre die Orangenschale mit dem Saft, den Eiern, Vanilleextrakt, Zucker, Salz, Stärke, Zimt, Muskat und Kardamom in einem mittelgroßen Topf und verrühre die Zutaten klümpchenfrei. Stelle den Herd auf mittlere Stufe und lasse das Orangencurd während dem Rühren aufkochen. Schalte den Herd aus und rühre nun die Butter ein. Streiche das Orangencurd durch ein Haarsieb, um mögliche Klümpchen zu entfernen. Fülle es in 2 Gläser ab und verschließe sie, lasse es abkühlen.

WEISSE SCHOKOLADENCREME

Reibe die weiße Schokolade oder schneide sie fein. Lasse etwa die Hälfte der Sahne aufkochen, ziehe sie vom Herd herunter und rühre die weiße Schokolade ein, bis sie geschmolzen ist. Rühre nun die restliche Sahne ein, damit die Creme etwas herunterkühlt und lasse sie abgedeckt im Kühlschrank komplett abkühlen.

Rühre die Mascarpone mit etwas Vanilleextrakt cremig. Rühre nun nach und nach die Schokoladensahne ein, füge das Sanapart hinzu und schlage die Creme steif. Stelle sie in den Kühlschrank.

DEKORATION

Knete die Blütenpaste durch und forme daraus eine 2019. Befestige jede Zahl mit

KUCHEN:

- 6 Eier
- 300 g Zucker
- 1 Salz
- ½ TL Vanilleextrakt
- 1 Tonkabohne
- 300 g Öl
- 200 g Mineralwasser
- 100 g Naturjoghurt
- 400 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 200 g Mandeln (gemahlen)
- 3 EL Zuckerdekor (Streusel)

ORANGENCURD:

- 4 unbehandelte Orangen (davon 200 ml Saft)
- 4 Eier
- ½ Vanilleextrakt
- 100 g Zucker
- 1 Salz
- 1 TL Speisestärke
- 1 Prise Kardamom
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Muskatnuss
- 60 g Butter

WEISSE SCHOKOLADENCREME:



SILVESTER DRIP CAKE MIT ÜBERRASCHUNG / ORANGENTORTE

etwas Kleber an einem Zahnstocher. Besprühe sie nach Belieben mit Metallicspray.

TORTE FÜLLEN

Löse die Tortenringe und schneide jeden Tortenboden 1 mal durch. Steche 3 Tortenböden in der Mitte mit einem Ring mit dem Durchmesser von 12 cm aus. Streiche das Orangencurd und die Schokoladencreme auf die ausgestochenen Tortenböden und setze die 3 Ringe aufeinander. Fülle in die Mitte der Torte die Jelly Bellys ein. Streiche auf den letzten Ring erneut Orangencurd und die Creme und setze den letzten Boden auf die Torte. Stelle die Torte für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank. Streiche die Torte mit der restlichen Creme ein. Stelle die Torte erneut für 30 Minuten in den Gefrierschrank oder für 2 Stunden in den Kühlschrank.

DRIP

Verrühre die geriebene Schokolade mit der heißen Sahne. Färbe die Ganache mit der Lebensmittelfarbpaste.

Lasse die handwarme Ganache mit einem Löffel seitlich an der Torte runterlaufen. Stecke die Dekoration aus Blütenpaste in die Torte. Dekoriere sie anschließend mit Zuckerstreuseln.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

- 200 g** weiße Schokolade
- 500 g** Sahne
- 500 g** Mascarpone
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 4 TL** San-apart

FÜLLUNG:

- Jelly Bellys oder andere Süßigkeiten

DEKO:

- 100 g** Blütenpaste
- Metallicspray (Kupfer)
- Zuckerstreusel, bunt

DRIP:

- 100 ml** Sahne
- 200 g** weiße Schokolade
- blaue Lebensmittelfarbe
-