

3D WEIHNACHTSSTIEFEL



Dieses Jahr zeige ich euch eine ganz einfache 3D Weihnachtstorte. Ich habe einen Weihnachtsstiefel gebacken, der nicht nur super aussieht, sondern auch toll schmeckt. Im Inneren befindet sich ein dunkler Rührteig mit Lebkuchengewürz. Gefüllt wird die Torte mit einer Rosmarin-Aprikosenmarmelade und einer Vollmilchganache. Eine Torte, die auch super für Anfänger geeignet ist.



Zubereitungszeit
4 Stunden



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Kühlzeit
3 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

TEIG

Verrühre die Eier mit dem Zucker und Salz etwa 4-5 Minuten cremig. Rühre die Buttermilch und die Butter bei niedriger Stufe ein. Gib die trockenen Zutaten zum Teig und lasse sie kurz einrühren. Stelle einen Backrahmen auf 25-30 cm ein und fülle den Teig hinein. Backe den Teig bei 170° O/U Hitze für etwa 25-30 Minuten. Lasse ihn anschließend vollständig abkühlen.

GANACHE

Koche die Sahne kurz auf und nimm sie vom Herd herunter. Füge die kleingehackte Kuvertüre hinzu und lasse sie schmelzen.



Bereite den Teig und die Ganache schon am Vortag zu. Dann lässt sich der Kuchen besser schneiden und die Ganache besser verstreichen.

MARMELADE

Erhitze die Marmelade zusammen mit dem Rosmarin und lasse sie etwa 10 Minuten stehen. So kann die Marmelade den Rosmaringeschmack annehmen.

TORTE FÜLLEN

Löse den Tortenboden aus der Form. Schneide den Boden in eine Stiefelform. Dies funktioniert am besten, wenn du dir vorher eine Schablone machst. Hebe den restlichen Kuchenteig auf. Schneide den Tortenboden zwei mal waagrecht durch. Bestreiche die Böden jeweils mit Marmelade und setze sie mit etwas Ganache aufeinander. Schneide die Kuchenreste zurecht und setze sie auf den Stiefel, sodass auf dem Stiefel eine Rundung entsteht.

Bestreiche den gesamten Kuchen mit einer Schicht Ganache und stelle den Kuchen für etwa 30 Minuten kalt.

Streiche eine erneute Schicht Ganache auf den Kuchen und ziehe sie glatt ab.

DEKORATION

TEIG:

- 6 Eier
- 1 Salz
- 200 g Zucker
- 200 g Buttermilch
- 200 g Butter (flüssig)
- 250 g Mehl
- 150 g Mandeln (gemahlen)
- 40 g Kakao
- 1 Backpulver
- 10 g Lebkuchengewürz
- 100 g Schokoladenstreusel

GANACHE:

- 300 g Sahne
- 750 g Vollmilchkuvertüre

MARMELADE:

- 200 g Aprikosenmarmelade
- 2 Rosmarin

DEKORATION:

- 1 kg Fondant (rot)
- 200 g Fondant (weiß)
- 200 g Modellerschokolade (schwarz)
- Metallicfarbe
- Schokoladenstückchen
- Zuckerstangen
- Zimtsterne

3D WEIHNACHTSSTIEFEL



Rolle den Fondant auf etwas Bäckerstärke aus und decke die Torte damit ein.

Rolle ein Stück schwarze Modelierschokolade aus und schneide einen Gürtel, eine Schnalle, einen Schnallenstift und eine Schuhsohle aus. Besprühe die Schnalle nach Belieben mit Metallicspray.

Verknete den weißen Fondant mit etwas CMC Pulver und scheidet einen Stiefelschaft zu.

Klebe die Dekoration mit essbarem Kleber an den Stiefel.

Stanze mit einer Lochtülle kleine Niete in den Stiefel.

Dekoriere den Stiefel nach Belieben mit Zuckerstangen, Zimtsternen und Schokoladenstückchen.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3