



WEIHNACHTSTORTE NAKED CAKE / CHRISTMAS CAKE / WEIHNACHTSKLASSIKER MIT TANNENBÄUMEN



Diese Weihnachtstorte ist ein Zusammenspiel aus mehreren Klassikern wie gebrannte Mandeln, Pflaumenmus und Zimt. Der Teig beinhaltet die selbst gebrannten Mandeln und gibt der Torte den Crunch. Die Vanillecreme passt geschmacklich und optisch perfekt zur fruchtigen Pflaumeneinlage. Ich habe die Torte sehr hoch gestapelt, aber für Weihnachten finde ich einen Durchmesser von 24 oder 26 cm bei gleichbleibender Zutatenmenge perfekt.



Zubereitungszeit
90 Minuten



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Kühlzeit
4 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

Höhe: 10 cm

DEKORATION

Knete die Modellerschokolade weich und verknete einen Teil der grünen Masse mit dem Blau, damit ein schönes Blau-Grün entsteht. Forme aus einem etwa walnussgroßen Stück eine lange Rolle, welche an den Enden etwas dünner ist. Schneide eine dreieckige Schablone zu und lege aus dem dünnen Strang einen Tannenbaum. Klebe den Baum an einen Schaschlikspieß an und drücke ihn leicht flach. Beklebe ihn nach Belieben mit essbaren Zuckerperlen. Lasse die Bäume nun mindestens 4 Stunden aushärten – sie können auch nach Belieben einige Tage vorher zubereitet und lichtgeschützt gelagert werden.

DEKORATION:

- ☐ **100 g** Modellerschokolade (grün)
- ☐ **30 g** blaue Modellerschokolade
- ☐ Lebensmittelkleber
- ☐ Zuckerperlen gold, rot, silber
- ☐ Zuckersterne gold

GEBRANNT E MANDELN

Lasse das Wasser mit dem Zucker, dem Zimt, der Tonkabohne, dem Salz und Vanilleextrakt aufkochen. Füge die Mandeln hinzu und lasse sie nun so lange kochen, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Danach werden die Mandeln trocken und sehen bröckelig aus. Schalte jetzt die Hitze auf etwa Dreiviertel herunter und rühre die Mandeln und lasse den Zucker karamellisieren, bis die Mandeln schön glänzen. Besprühe ein Backpapier oder eine Backfolie mit etwas Backtrennspray oder Öl und verteile die heißen Mandeln darüber. Ziehe sie mit einer Gabel etwas auseinander, damit sie nicht aneinanderkleben und lasse sie nun abkühlen.

GEBRANNT E MANDELN:

- ☐ **100 g** Wasser
- ☐ **100 g** Zucker
- ☐ **1 TL** Zimt
- ☐ **1 Pr.** Tonkabohne
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **200 g** Mandeln

MANDEL-ZIMT-KUCHEN

Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 5-10 Minuten cremig. Füge das Wasser und Sonnenblumenöl hinzu und rühre die Zutaten kurz ein. Verrühre die gemahlenden Mandeln mit dem Backpulver und Mehl. Hacke 150 g der gebrannten Mandeln grob und rühre sie gemeinsam mit der Mehlmischung in den Teig. Fülle den Teig in zwei 20 cm Backringe ein und backe sie im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 35 Minuten.

MANDEL-ZIMT-KUCHEN:

- ☐ **4** Eier
- ☐ **200 g** Zucker
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **½ TL** Vanilleextrakt
- ☐ **200 ml** Mineralwasser
- ☐ **200 ml** Sonnenblumenöl
- ☐ **265 g** Mehl
- ☐ **120 g** Mandeln (gemahlen)
- ☐ **1.75 TL** Backpulver
- ☐



Wenn die Torte nicht so hoch werden soll, kannst du die Torte in einer 24er oder 26er Form backen. Somit werden die Tortenstücke etwa kleiner

PFLAUMENFRUCHTEINLAGE



WEIHNACHTSTORTE NAKED CAKE / CHRISTMAS CAKE / WEIHNACHTSKLASSIKER MIT TANNENBÄUMEN

Püriere die Pflaumen mit dem Eigensaft und rühre das Agaragar ein. Lasse die Mischung nun in einem Topf aufkochen und mindestens 2 Minuten sprudelnd kochen, damit das Agaragar wirken kann. Fülle die Fruchteinlage in zwei Tortenringe mit 18 cm Durchmesser ein, welche vorher mit Frischhaltefolie eingeschlagen werden. Friere die Fruchteinlage etwa 2 Stunden ein.

VANILLECREME

Verrühre die Sahne kurz und füge 6 TL Sanapart hinzu. Rühre sie fast steif. Verrühre den Quark, Frischkäse, Puderzucker, Vanilleextrakt und das restliche Sanapart und hebe die Creme unter die Sahne und rühre kurz, damit die Creme steif wird.

TORTE ZUSAMMENSETZEN

Schneide die Tortenböden einmal waagrecht durch. Lege den untersten Boden auf eine Tortenplatte. Fülle die Vanillecreme in einen Spritzbeutel ohne Tülle und schneide eine große Spitze ab. Bespritze den Tortenboden mit der Creme. Löse die Fruchteinlagen aus der Tortenform heraus und lege nun eine Fruchteinlage auf die Vanillecreme. Bedecke sie auf der Oberfläche mit etwas Creme und lege den zweiten Boden auf. Spritze wieder etwas Creme auf den Teig und verteile nun ein paar gebrannte Mandeln darüber. Lege den dritten Boden auf und fülle nun die restliche Torte mit der Creme und der Fruchteinlage. Schließe mit dem letzten Tortenboden ab und bespritze diesen mit der restlichen Creme.

Stelle die „nackte“ Torte für etwa 2-4 Stunden in den Kühlschrank.

Bestreue die Oberfläche der Torte nach Belieben mit Kokosraspeln und Kokoschips und stecke die Tannenbäume mithilfe der Spieße hinein. Serviere die Torte.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

150 g gebrannte Mandeln

PFLAUMENFRUCHTEINLAGE:

- ☐ **1** Glas Pflaumen (540 g)
- ☐ **10 g** Agar Agar

VANILLECREME:

- ☐ **600 g** Sahne
- ☐ **6 TL** San-apart
- ☐ **500 g** Quark
- ☐ **300 g** Frischkäse
- ☐ **100 g** Puderzucker
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **8 TL** San-apart

ZUM FERTIGSTELLEN:

- ☐ **30 g** Kokosraspeln
- ☐ **20 g** Kokoschips