

RENTIERTORTE / WEIHNACHTSTORTE



Diese Rentiertorte begeistert Groß und Klein. Sie ist aus einem Haselnussteig zubereitet und wird mit einer Schokoladencreme dekoriert. Die Nase und Augen sind aus Modellerschokolade modelliert. Das Geweih wird aus Kuvertüre hergestellt.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
40 Minuten



Kühlzeit
4 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

Höhe: 10 cm

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor.

ZUBEREITUNG HASELNUSSTEIG

Verrühre die Eier mit Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 4-5 Min. cremig. Rühre die Flüssigkeit und das Öl kurz ein. Vermische Mehl und Backpulver und siebe es in den Teig. Hebe es gemeinsam mit dem Kakao, den Haselnüssen und dem Zimt mit einem Schneebesen unter. Fülle den Teig in zwei vorbereitete Backringe mit 20 cm Durchmesser. Stelle diese vorher auf eine Backfolie und ein perforiertes Backblech. Backe den Teig im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 40 Minuten. Führe die Stäbchenprobe durch. Lass die Böden komplett abkühlen und schneide sie anschließend 2 mal waagrecht durch. Das geht am besten, wenn der Teig am Vortag zubereitet wird.

ZUBEREITUNG ZARBITTERGANACHE

Koche die Sahne in einem Topf kurz auf. Nimm sie vom Herd herunter. Rühre die Schokolade ein und rühre so lange, bis sie geschmolzen ist. Lass die Ganache abgedeckt auf Zimmertemperatur abkühlen, damit sie streichfähig wird. Rühre sie nun nochmal kurz durch.

Fülle die Torte mit ein wenig Ganache, indem du dünne Schichten auf die einzelnen Tortenböden streichst. Setze sie so zusammen. Bestreiche die Torte von außen ganz dünn mit Ganache und stelle sie für 30 Min. kühl. Rühre die Ganache mit einem Handrührgerät oder der Küchenmaschine durch, damit sie geschmeidig wird. Fülle sie in einen Spritzbeutel mit Sterntülle und spritze kleine Tupfen auf die komplette Torte. Stell sie kühl.

RENTIERGEWEIH

Hacke die Kuvertüre fein. Erwärme 2/3 davon über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad. Nimm die Kuvertüre vom Wasserbad herunter und rühre das restliche Drittel ein. So kühlt die Kuvertüre auf etwa 29 °C ab und hat die ideale Temperatur.

Lege zwei Schaschlikspieße auf eine Backfolie oder ein Backpapier. Spritze nun jeweils ein Rentiergeweih auf, so dass der Stamm auf den Schaschlikspieß

HASELNUSSTEIG:

- 6 Eier
- 300 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- ½ TL Vanilleextrakt
- 300 ml Buttermilch
- 250 ml Öl
- 450 g Mehl
- 40 g Kakao
- 200 g Haselnüsse (gemahlen)
- 1 TL Zimt
- 1 Backpulver

ZARBITTERGANACHE:

- 500 g Sahne
- 1 kg Zartbitterschokolade

DEKORATION:

- 50 g Modellerschokolade (weiß)
- 10 g Modellerschokolade (schwarz)
- 200 g Zartbitterkuvertüre
- 2 Schaschlikspieße
- 50 g Modellerschokolade (rot)

RENTIERTORTE / WEIHNACHTSTORTE



gespritzt wird. Stell das Geweih in den Kühlschrank und spritze nun auch die Kuvertüre auf die Rückseite, damit der Spieß nicht mehr sichtbar ist. Lass das Geweih fest werden.

Forme die Augen aus weißer und schwarzer Modellerschokolade. Forme eine runde Nase.

Stecke das Rentiergeweih in die Torte und klebe die Nase und die Augen an. Die Nase hält besser, wenn sie mit einem Zahnstocher befestigt wird.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!