

# SANTAS BELT CAKE / WEIHNACHTSMANN BAUCHTORTE / INSIDE SURPRISE OREO CAKE



Diese Motivtorte sieht von außen aus wie der Bauch vom Weihnachtsmann mit seinem schwarzen Gürtel. Im Innern der Torte wiederholt sich das Muster, somit ist die Torte eine Inside Surprise Cake.



Zubereitungszeit  
**4 Stunden**



Back-/Kochzeit  
**30 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 TEIG

Verrühre die Eier mit Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 4-5 Min. cremig. Rühre die Flüssigkeit und das Öl kurz ein. Vermische Mehl, Zimt und Backpulver und siebe es in den Teig. Hebe es unter. Wiege den Teig ab und teile ihn in 4 Teile ein. Trenne die Oreo Kekse von der Creme ab und zerbrösele die Kekse in einem Mixer sehr fein. Hebe die Oreo Kekse und die schwarze Lebensmittelfarbpaste unter einen Teil. Verrühre die anderen 3 Teile mit roter Farbe. Backe die Teige einzeln in 20 cm Backringen im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 30 Minuten. Lass sie danach komplett abkühlen.

## ZUBEREITUNG ITALIENISCHE BUTTERCREME

Bitte beachten: Bei diesem Rezept müssen die Schritte ganz genau befolgt werden, damit die Buttercreme nicht misslingt.

Gebe das Wasser und den Zucker in einen kleinen Topf und bringe es zum Kochen. Befestige ein Zuckerthermometer im Topf und erhitze den Zuckersirup bis 117/118 °C. Schlage in der Zwischenzeit Eiweiß mit Salz steif. Achte darauf, dass du nicht zu lange rührst, damit das Eiweiß nicht „trocken“ gerührt wird. Also am besten erst dann rühren, wenn der Zuckersirup kocht. Jetzt muss es schnell gehen: Sobald der Zuckersirup 117 °C (Soft Ball) erreicht hat, wird der Zuckersirup langsam zum steifen Eiweiß gegeben und verrührt. Die Masse nimmt nun an Volumen zu. Rühre diese Meringue Masse nun so lange, bis sie wieder Zimmertemperatur erreicht hat. Das kann 20-30 Min. dauern. Wer möchte, füllt die Masse in einen kalten Topf um und rührt so weiter.

Schlage inzwischen die Butter maximal schaumig, das heißt, rühre so lange, bis sie fast weiß wird. Vermenge die Meringue-Masse nun gut mit der Butter. Die italienische Buttercreme habe ich mit Zimt und Vanilleextrakt verfeinert.

Nimm etwa 100 g der Buttercreme weg und fülle sie in einen Spritzbeutel mit einer großen Lochtülle ein. Färbe die restliche Buttercreme rot ein.

## RÜHRTEIG:

- 6** Eier
- 300 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 300 ml** Buttermilch
- 300 ml** Öl
- 450 g** Mehl
- 1 TL** Zimt
- 1** Backpulver
- 8** Oreo Kekse
- schwarze und rote Lebensmittelfarbpaste

## ITALIENISCHE BUTTERCREME:

- 4** Eiweiß Größe L
- 1 Pr.** Salz
- 225 g** Zucker
- 65 ml** Wasser
- 250 g** zimmerwarme, weiche Butter
- Vanilleextrakt
- Zimt

## DEKORATION:

- 750 g** Fondant (rot)
- 100 g** Modellerschokolade (schwarz)
- gold Farbpulver
-

# SANTAS BELT CAKE / WEIHNACHTSMANN BAUCHTORTE / INSIDE SURPRISE OREO CAKE



Es ist wirklich ganz wichtig, dass die Masse wieder zimmerwarm ist, sonst wird die Buttercreme flüssig und verliert ihr Volumen!

Fondant (weiß)

---

## TORTE FÜLLEN

Stich den schwarzen Kuchen mit 2 Dessertringen oder Ausstechern aus, so dass der innere Kreis etwa 2 cm kleiner ist als der größere. Den mittleren Kreis benötigst du nicht für die Torte. Schneide eine Mulde in 2 rote Kuchen, so wie im Video beschrieben.

Setze einen roten Kuchen auf eine Tortenplatte und fülle die Mulde mit der weißen Buttercreme. Streiche etwas rot auf den Rand. Setze den schwarzen, äußeren Ring auf den roten Kuchen und fülle die Torte wie im Video beschrieben.

Streiche die Torte von außen dünn mit der Buttercreme ein, damit die Krümel gebunden werden. Stelle sie 30 Minuten kühl und streiche sie mit der restlichen Creme glatt. Stell die Torte kühl.

Decke die Torte mit dem roten Fondant ein und dekoriere sie.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!