EDLE WEIHNACHTSTORTE / SAMIRAS GEBURTSTAGSTORTE





Diese richtig hübsche Torte habe ich zu Samiras 13. Geburtstag gebacken. Sie ist einfach schon ein Teenager und deshalb sollte es keine Motivtorte sein sondern eine edle Torte in Dunkelgrün und Gold. Einfache Mandelböden habe ich dazu mit der Bonne Maman Haselnuss & Kakao Creme, Malteser, Ferrero Rocher und Himbeeeren gefüllt. Ohne die Kerzen und die 13 als Cake Topper ist die Torte aber auch perfekt für Weihnachten und die Adventszeit geeignet. Das intensive Dunkelgrün entsteht durch kurzes Erhitzen der Farbe, so braucht ihr weniger Farbe für ein wunderschönes Ergebnis. Ich habe mich für Buttercreme zum Anrühren entschieden. Ihr könnt nach Belieben auch eine andere Buttercreme zubereiten, Rezepte für die verschiedenen Varianten findet ihr auf meinem Blog und in der App. Die Maltesers und Ferrero Rocher könnt ihr ganz nach Geschmack durch andere Süßigkeiten ersetzen. Wenn ihr den Teig noch aromatisieren wollt könnt ihr die Buttermilch durch andere Flüssigkeiten wir Fruchtsaft austauschen.







Back-/Kochzeit



Temperatur + Heizart



Kühlzeit

2.5 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund
Durchmesser: 20 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und stelle vier Tortenringe in mit Backfolie belegte Springformböden.



Ich backe jeweils zwei Böden auf einem Blech parallel in zwei Öfen. Wenn du die Bleche nacheinander backen willst, bereite am besten den Teig in zwei Portionen zu oder backe die gesamte Menge in zwei Ringen, hier verlängert sich die Backzeit.

MANDEL-BÖDEN

Verrühre die Eier gemeinsam mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 4-5 Minuten weiß cremig. Rühre dann die Buttermilch und das Öl kurz ein. Mische das Mehl mit dem Backpulver, Zimt und den gemahlenen Mandeln und hebe die Mischung kurz unter. Rühre dabei vorsichtig und nur so lange, bis sich alle Zutaten verbunden haben. Fülle den Teig gleichmäßig in die vorbereiteten Tortenringe und streiche ihn glatt. Backe die Böden im vorgeheizten Ofen für 35-40 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie komplett in den Formen abkühlen. Stelle sie dann für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank, sodass sie zum Befüllen der Torte gut gekühlt sind.

BUTTERCREME

Verrühre das Buttercreme-Pulver mit dem Wasser und lasse die Masse etwa 30 Minuten quellen. Rühre die Butter in der Zwischenzeit mit einem Flachrührer in 10-15 Minuten weiß cremig. Gib die Masse esslöffelweise zur Butter und rühre die Creme gut durch, bis sich alles verbunden hat.

TORTE SCHICHTEN

Zerkleinere die Maltesers und Rocher Kugeln grob. Halbiere die Böden jeweils einmal waagrecht und setze den ersten Boden auf eine Ganachingplatte oder

MANDELRÜHRTEIG:

	6	Eier	
	300 g	Zucker	
	1 Pr.	Salz	
	1 TL	Vanilleextrakt	
	300 g	Buttermilch	
	300 g	Sonnenblumenöl	
	450 g	Mehl	
	3 TL	Backpulver	
	1 TL	Zimt	
	200 g	Mandeln (gemahlen)	
BUTTERCREME:			
	750 g	Buttercreme zum Anrühren	
	750 g	Wasser	
	900 g	Butter (weich)	
FÜLLUNG:			
	150 g	Maltesers	
	150 g	Ferrero Rocher Pralinen	
	200 g	Bonne Maman Haselnuss & Kakao Creme	
	300 g	Himbeeren (TK)	

DEKORATION:

EDLE WEIHNACHTSTORTE / SAMIRAS GEBURTSTAGSTORTE



einen Tortenretter. Bestreiche ihn mit etwas Haselnuss & Kakao Creme und streue etwas zerkleinerte Süßigkeiten und gefrorene Himbeeren darüber.

Streiche etwas Buttercreme darüber. Stelle einen hohen Tortenring darum und lege ihn mit Tortenrandfolie aus. Streiche die Creme im Tortenring glatt.

Bestreiche den zweiten Boden mit der Haselnuss & Kakao Creme und gib ihn in den Tortenring, bestreue ihn mit Süßigkeiten und Himbeeren und streiche dann Buttercreme darauf glatt. Schichte so die gesamte Torte. Bestreiche den letzten Boden nur mit Haselnuss & Kakao Creme und streiche eine dünne Schicht Buttercreme darüber. Gib dann nochmal Buttercreme darauf und streiche sie ganz glatt. Achte darauf ausreichend Buttercreme zum Bestreichen der Torte zur Seite zu stellen, diese kann bei Raumtemperatur stehen bleiben.

Stelle die Torte abgedeckt für mindestens 1 Stunde oder auch über Nacht in den Kühlschrank.



Ich habe die Torte exakt auf die Höhe meines Tortenrings geschichtet und glattgestrichen. Je nach Höhe der Böden und Füllung bleibt dann ein Boden übrig, diesen kannst du liftdicht verpackt einfrieren oder zu Cake Pops verarbeiten.

TORTE EINSTREICHEN

Entferne den Tortenring und die Tortenrandfolie und fülle alle kleinen Lücken mit Buttercreme. Streiche die Torte dann mit einer dünnen Schicht Buttercreme glatt ein und stelle sie nochmal für 30-60 Minuten in den Kühlschrank.

DEKORATION

Färbe einen kleinen Teil der Buttercreme mit der Lebensmittelfarbe. Erwärme die gefärbte Creme kurz, so wird die Farbe intensiver. Lasse sie kurz abkühlen und rühre sie dann in die übrige Buttercreme ein. Setze die Torte auf eine Tortenplatte und streiche sie mit der Buttercreme leicht strukturiert ein. Wälze die Maltesers und Rocher Kugeln in der Pulverfarbe und setze die auf die Torte. Streue die kleinen Kugeln und Sterne darüber und dekoriere auch den Rand der Torte damit. Setze nach Belieben noch Kerzen und einen Cake-Topper auf die Torte. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

2 g	Lebensmittelfarbpasten (grün)
12	Maltesers
4	Ferrero Rocher Pralinen
	Lebensmittelfarbpulver (gold)

- **1 EL** Zuckerstreusel (Kugeln, gold)
 - 14 TL Dekorsterne (gold)