Nah&Frisch



Farina Professional

Adventtorte

Kuchen & Gebäck Brot&Gebäck Süße Gerichte Weihnachten

Zubereitung

Eier mit Kristallzucker, Vanillezucker und Zimt über Dampf mit einem Schneebesen dickcremig aufschlagen, vom Herd nehmen und mit einem Mixer kalt schlagen. Farina Weizenmehl universal mit Kürbiskernen vermischen und vorsichtig unter die Eiermasse heben. Zum Schluss die flüssige Butter einrühren. In eine gebutterte, bemehlte Tortenform füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ca. 35 Min. backen. Torte aus der Form nehmen und auf einem Gitter überkühlen lassen.
Für die Creme Ei und Dotter über Dampf aufschlagen, zerlassene Kuvertüre unterrühren. Gelatine in erwärmtem Orangenlikör auflösen und mit dem Lebkuchengewürz zur Schokolademasse geben. Schlagobers vorsichtig unterheben. Creme im Kühlschrank ca. 2-3 Stunden anziehen lassen.
Torte zweimal durchschneiden, mit der Creme füllen und rundherum einstreichen. Für die Glasur Kuvertüre und Butter getrennt zerlassen (lippenwarm), anschließend verrühren. Die Torte damit glasieren, mit etwas Creme, Kürbiskernen und Mandelblättchen garnieren. Evtl. den Rand mit gehackten Kürbiskernen bestreuen.

Zutaten

Torte

- 6 Eier
- 180 g Kristallzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Zimt
- 120 g Farina Weizenmehl universal
- 180 g geriebene
- 60 g zerlassene Butter
- 80 g Vollmich-Kuvertüre
- 80 g Butter
- Kürbiskerne und geröstete Mandelblättchen zum Garnieren