Nah&Frisch

www.oetker.at Professional

Weihnachtliche Torte mit Keksen

Kuchen & Gebäck Jause Torten Weihnachten



Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●●○

Für die All-in-Sandmasse Mehl mit Backpulver vermischen und mit Kakao in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren. Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (20 cm Ø) füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Backofens schieben und bei Ober-/Unterhitze 170°C (Heißluft 150°C) ca. 40 Minuten backen.
Die erkaltete Torte 2-mal durchschneiden. Für die Sauerkirschen-Fruchtfüllung die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Kirschensaft mit Stärke, Zucker und Kardamom unter Rühren zu dicklicher Konsistenz kochen. Die Kirschen dazugeben und für eine Minute mitkochen. Vom Herd nehmen und die Gelatine unterrühren. Die Füllung unter mehrmaligem Umrühren erkalten lassen.
Für die Vanille-Frischkäse-Oberscreme Vanillepaste mit Staubzucker, Sahnesteif und 3 EL Mascarpone glatt rühren. Übrigen Mascarpone und Schlagobers dazugeben und mit dem Schneebesen zu einer glatten Creme verrühren.
Einen Tortenboden auf eine Kuchenplatte geben und die Hälfte der Kirschfüllung in die Mitte geben; dabei einen 5 cm breiten Rand aussparen. Die Hälfte der Creme zum Einstreichen zur Seite stellen. Eine Hälfte der übrigen Creme auf den ausgesparten Rand streichen, mit der zweiten Tortenplatte abdecken und leicht andrücken. Die übrige Kirschfüllung wieder in der Mitte verteilen. Die zweite Hälfte der übrigen Creme auf den ausgesparten Rand streichen, mit der dritten Tortenplatte abdecken und leicht andrücken. Die Torte mit der zur Seite gegebenen Creme einstreichen und
ca. 1 Std. kalt stellen. Für die Glasur die Zutaten verrühren (bei Bedarf etwas nachwärmen) und auf der Torte beliebig verteilen. Vor dem Festwerden der Glasur mit Streudekor bestreuen und mit Keksen dekorieren.

Zutaten

- All-in-Sandmasse:
- 250 g glattes Mehl
- 2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
- 30 g Backkakao
- 250 g Zucker
- 150 g geriebene Mandeln
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Lebkuchengewürz
- 1 Pkg. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
- 5 Eier (Größe M)
- 150 ml Mineralwasser
- 150 ml Speiseöl
- Sauerkirschen-Fruchtfüllung:
- 2 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
- 200 ml Kirschensaft
- 20 g Speisestärke
- 80 g Zucker
- 1 Prise Kardamom
- 350 g abgetropfte Kompottsauerkirschen
- Vanille-Frischkäse-Oberscreme:
- 2 EL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
- 20 g gesiebter Staubzucker
- 1 Pkg. Dr. Oetker Sahnesteif

- 1 kg Dr. Oetker Samtcreme
- 250 g Mascarpone
- 1/4 l geschlagenes Schlagobers
- Glasur:
- 100 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao
- 80 ml flüssiges raumwarmes Schlagobers
- Zum Dekorieren:
- Dr. Oetker Streudekor nach Wahl
- Weihnachtskekse nach Wahl