



# Fruchtige Weihnachtstorte

Eine fruchtige Weihnachtstorte mit Maracuja-Pudding und Maracuja-Fruchtspiegel umrandet von weißer Kuvertüre.

etwa 16 Stück

   aufwändig

  bis 80 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier  
Fett

### Maracuja-Pudding:

4 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
1 Pck. Dr. Oetker Original  
Puddingpulver Vanille-Geschmack  
500 ml Maracujanektar  
40 g Zucker

### Biskuitteig:

50 g Butter  
3 Eier (Größe M)  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
125 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

### Streuselteig:

150 g Weizenmehl  
100 g weiche Butter oder Margarine  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
50 g Zucker

### Außerdem:

etwa 4 EL helle Konfitüre z. B.  
Pfirsich-Maracuja

### Zum Tränken:

etwa 200 ml Maracujanektar

### Sahnecreme:

2 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
400 g kalte Schlagsahne

### Maracuja-Spiegel:

3 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
300 ml Maracujanektar

### Zum Verzieren:

etwa 75 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß  
1 TL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

## Wie backe ich eine fruchtige Weihnachtstorte:

### 1 Maracuja-Pudding zubereiten:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Pudding mit Zucker und **mit Nektar** nach Packungsanleitung zubereiten. Die ausgedrückte Gelatine im heißen Pudding unter Rühren auflösen. Pudding erkalten lassen, dabei ab und zu umrühren.

### 2 Für den Biskuitteig Butter zerlassen und abkühlen lassen. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

### 3 Biskuitteig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter kurz unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 25 Min.**

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und erkalten lassen. Erkaltenen Springformboden fetten.

### 4 Streuselteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu Streuseln verarbeiten. Streusel auf dem Springformboden zu einem Boden andrücken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 15 Min.**

- 5 Springformrand entfernen. Boden vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Streuselboden auf eine Tortenplatte legen und mit der Konfitüre bestreichen. Biskuitboden so auflegen, dass die Hautseite auf der Konfitüre liegt. Boden mit Nektar tränken und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen. Pudding auf dem Boden verstreichen und 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

### 6 Sahnecreme zubereiten:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne fast steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen und zunächst etwa 2 EL Sahne damit verrühren. Dann die Gelatine-Sahne-Masse im dünnen Strahl zur Sahne geben und diese steif schlagen. Sahne auf dem Pudding verstreichen und etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

### 7 Maracuja-Spiegel zubereiten:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen und auflösen. Zunächst mit 2 EL Nektar verrühren, dann unter den übrigen Nektar rühren. Etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen, dann vorsichtig auf die Sahne gießen. Torte mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

#### 8 Verzieren:

Kuvertüre hacken und mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Auf Backpapier mit Hilfe eines Teelöffels 16 Kleckse geben und jeden mit einer Palette oder einem Tortenheber längs verstreichen, so dass 12-15 cm lange und 3 cm breite Streifen entstehen (Abb. 1). Streifen fest werden lassen.



- 9 Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen und die Kuvertüre-Streifen an den Rand der Torte stellen. Nach Wunsch mit einem schönen Band verzieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte kann bis zu 2 Tagen im Voraus zubereitet werden und lässt sich auch einfrieren.