



Weihnachtliche Mandeltorte

Saftige Biskuittorte mit Weihnachts-Ganache und Fondantdekoration.

etwa 12 Stück  aufwändig  bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Springform (Ø 26 cm)
Backpapier
Fett

Biskuitteig:

75 g Butter
6 Eier (Größe M)
175 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
50 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
200 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
2 EL Milch

Ganache:

100 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre
100 g Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma

Füllung:

etwa 3 EL Aprikosenkonfitüre

Zum Verzieren:

etwa 75 g Dr. Oetker Dekor-Fondant Weiß
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe, grün, rot
Puderzucker
Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß
1 Dr. Oetker Weiße Fondant-Decke

Wie dekoriere ich eine lockere Mandeltorte mit Ganache für Weihnachten mit Fondant?:

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Butter zerlassen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

2 Biskuitteig zubereiten:

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

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 45 Min.

Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Ganache zubereiten:

Kuvertüre hacken. Sahne in einem kleinen Topf einmal kurz aufkochen und vom Herd nehmen. Kuvertüre und Finesse unterrühren und erkalten lassen.

4 Füllung zubereiten:

Backpapier vom Tortenboden vorsichtig abziehen. Den Boden einmal waagrecht durchschneiden und mit Konfitüre füllen, dabei 1 cm Rand frei lassen. Torte mit Ganache einstreichen und mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

5 Verzieren:

Für die **Buchstaben** etwa 25 g weißen Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen, 3 Taler (Ø etwa 6 cm) ausstechen und auf ein Stück Backpapier legen. Übrigen weißen Fondant halbieren, eine Hälfte mit grüner Speisefarbe und Puderzucker verkneten, die andere Hälfte mit roter Speisefarbe und Puderzucker verkneten. Roten und grünen Fondant ebenfalls dünn ausrollen und je 3 Buchstaben "H" und "O" ausstechen. Buchstaben auf die Taler legen.

6 Für die **Mützen** aus rotem Fondant einen etwa 1,5 cm großen Tropfen formen und diesen an der dicken Seite etwas eindrücken. Weißen Fondant zu einer etwa 1 mm dünnen Rolle formen und als Krempe um das dicke Ende des Tropfens legen. Eine kleine weiße Fondantkugel mit Zuckerschrift auf die Spitze kleben. Mütze schräg auf einen Buchstaben mit etwas Zuckerschrift ankleben.

7 Für die **Stöcke** aus weißem und roten Fondant etwa 1 cm dünne Rollen formen. Diese nebeneinander legen und miteinander verdrehen. Daraus etwa 8 cm lange Stücke schneiden und zu Stöcken formen.

8 Decke:

Fondant-Decke abrollen und evtl glätten. Decke mit Hilfe der Folie auf die Torte stürzen und Folie vorsichtig abziehen. Decke von der Mitte aus glätten und andrücken. Überstehenden Fondant abschneiden.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 9 Roten, grünen und weißen Fondant dünn ausrollen und etwa 4,5 cm große (nicht größer als die Höhe der Torte) weihnachtliche Motive ausstechen. Diese mit jeweils andersfarbigem Fondant verzieren, z.B. Krempe, Zierstreifen, Schneeball und mit Zuckerschrift am Rand der Torte festkleben. Die Torte mit den weiteren Dekor-Elementen verzieren und servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Boden ist einfriergeeignet.
- Die Schrift können Sie auch aus Fondantrollen ohne Ausstecher formen. Dazu Fondant zu etwa 1 cm dicken und etwa 8 cm langen Rollen formen und an den Enden wie bei einem Kipferl anspitzen. Dann die Buchstaben formen, zum Festwerden auf ein Stück Backpapier oder direkt auf die Torte legen.

