

Christbaumtorte





Zutaten:

Kekse:

10 dag glattes Mehl

7 dag Butter

7 dag Staubzucker

7 dag geriebene Walnüsse

Prise Salz

1 Dotter

1 Prise Zimt

Tortenboden (Durchmesser 26 cm)

3 Eier

5 dag Walnüsse

9 dag Staubzucker

7 dag glattes Mehl

Creme

$\frac{1}{2}$ l Milch

3 Essl Kristallzucker

1 Pkg. Vanillepuddingpulver

10 dag Nuss-Nougat

$\frac{1}{4}$ l Joghurt (3,6%)

6 dag Staubzucker

8 Blätter Gelantine

4 Essl Cointreau (Orangenlikör)

$\frac{1}{2}$ l Schlagobers (Sahne)

Weiters:

Preiselbeermarmelade

$\frac{1}{4}$ l Schlagobers (Sahne)

Staubzucker

Zuckerschrift

1 Pkg. Sahnesteif

Kakaopulver

Zubereitung:

Für die Creme 4 Esslöffel Milch mit dem Kristallzucker und dem Puddingpulver glatt rühren. Das Nuss-Nougat in kleine Würfeln schneiden und mit der restlichen Milch zum Kochen bringen, von der Hitze nehmen und das Puddingpulvergemisch mit einem Schneebesen zügig unterrühren. Nochmals aufkochen, von der Hitze nehmen und auskühlen lassen. Die Gelantine im kalten Wasser einweichen und den Pudding durch ein Sieb passieren, danach mit dem Staubzucker und dem Jogurt verrühren. Die ausgedrückte Gelantine mit dem Cointreau in einem kleinen Topf erwärmen und flott unter die Pudding-Joghurtmasse einrühren. Die Creme kurz kalt stellen, bis sie leicht zu gelieren beginnt, dann den steifgeschlagenen Schlagobers unterheben und in eine Schüssel, die mit Klarsichtfolie ausgelegt ist (Durchmesser ca.22cm) füllen. Die Creme glatt streichen, mit Klarsichtfolie abdecken und über die Nacht im Kühlschrank kalt stellen.

Für die Kekse, Mehl, Staubzucker, Prise Salz, Walnüsse, Dotter und Zimt auf die Arbeitsfläche geben und mit der in kleine Stücke geschnittenen Butter zu einem Teig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie einwickeln und eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Dann auf einer Arbeitsfläche dünn ausrollen und Tannenbäume ausstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheiztem Backofen bei 180°Grad, Ober-und Unterhitze ca. 15 Minuten backen, bis sie eine leichte Bräunung bekommen. Auskühlen lassen und 14 Stück mit Zuckerschrift verzieren, soviel braucht man für die Torte, die restlichen mit Marmelade bestreichen und mit Staubzucker bestreuen oder mit Schokoglasur glasieren (nur ein Vorschlag).

Für den Tortenboden die Eier trennen und das Eiklar zu festem Eischnee schlagen, den Staubzucker einrühren und die Eidotter vorsichtig unterrühren. Zum Schluss das Mehl und die Nüsse unterheben und in eine gefettete Tortenform einfüllen, im vorgeheiztem Backofen bei 180°Grad, Ober-und Unterhitze ca.20 Minuten backen und auskühlen lassen.

Tipp: Bei Biskuitteig kann man mit dem Finger eine Druckprobe mache, gibt der Teig auf Druck nach und eine Delle entsteht, die sich nicht zurück bildet, dann ist das Biskuit noch nicht fertig. Bildet sich die Delle zurück dann ist das Gebäck fertig.

Fertigstellung:

Den Biskuittortenboden mit Preiselbeermarmelade bestreichen und die in der Schüssel fest gewordene Creme darüber geben. Wer möchte kann eine sternenförmige Schablone herstellen und es mit Kakaopulver bestreuen. Einen Becher Schlagobers kurz aufschlagen, das Sahnesteif und den Staubzucker nach Geschmack dazugeben und steif schlagen, in einem Dressiersack einfüllen und rundherum ein Muster dressieren. Zum Schluss mit den Keksen verzieren.