

Andalusische Weihnachtstorte

etwa 14 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Spezial-Sandmasse:

8 Dotter (Größe M)
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
300 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
100 g zerlassene Butter
8 Eiklar (Größe M)
1 Prise Salz
100 g Zucker
150 g glattes Mehl
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver
150 g klein geschnittene Kochschokolade

Glasur und zum Verzieren:

erweichte weiße Schokolade
200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao (1 Becher)

Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse

1 Spezial-Sandmasse:

Für die Masse Dotter mit Vanille-Zucker und Marzipan mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Butter kurz einrühren. Eiklar mit Salz aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee unter die Dottermasse rühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und unterheben.

1/3 der Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm Ø) füllen. Die Hälfte der Schokolade gleichmäßig darüberstreuen. Die Hälfte der übrigen Masse aufstreichen und mit der übrigen Schokolade bestreuen. Die restliche Masse darauf verteilen und glatt streichen.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: 45 Minuten

2 Glasur und zum Verzieren:

Für die Glasur die weiße Schokolade in ein Spritztütchen füllen. Die erkaltete Torte mit der Kakaoglasur überziehen und auf die noch weiche Glasur mit der weißen Schokolade ein beliebiges Muster spritzen. Mit einem spitzen Messer Linien in das Muster ziehen.



Dr. Oetker Österreich

Marzipan auf einer mit Staubzucker bestreuten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Verschiedene Sterne ausstechen und die Torte damit verzieren.

