



Weihnachtliche Mandeltorte

etwa 12 Stück

   aufwändig

  bis zu 80 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

6 Eier (Größe M)
175 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
50 g glattes Mehl
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
200 g gemahlene Mandeln
75 g weiche Butter
2 EL Milch

Ganache:

100 ml flüssiges Schlagobers
100 g gehackte Zartbitter-Kuvertüre
1 Messerspitze Lebkuchengewürz
1 Messerspitze gemahlener Zimt

Füllung:

3 EL Marillenmarmelade

Zum Verzieren:

30 g Dr. Oetker Rollfondant weiß
30 g Dr. Oetker Dekor Fondant bunt (rot und grün)
Dr. Oetker Zuckerschrift weiß
1 Dr. Oetker Weiße Fondant Decke

1 Sandmasse:

Eier mit Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit Mandeln mit dem Kochlöffel unterheben. Butter mit Milch kurz einrühren.

2 Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C
Heissluft 150 °C
Backzeit: etwa 45 Minuten

3 Ganache:

Das Schlagobers aufkochen. Vom Herd nehmen und die Kuvertüre unter Rühren darin auflösen. Die Gewürze einrühren. Die Ganache kalt stellen.

4 Füllung:

Den erkalteten Tortenboden 1-mal durchschneiden. Die Marmelade auf den unteren Tortenboden streichen; dabei einen 1 cm Rand frei lassen. Mit dem Tortenoberteil abdecken und die Torte mit Ganache einstreichen. Die Torte mind. 3 Std. kalt stellen.

5 Zum Verzieren:

Für die Buchstaben weißen Fondant zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen. 3 Kreise (ca. 6 cm Ø) ausstechen und auf Backpapier geben. Roten und grünen Fondant dünn ausrollen und je 3 Buchstaben H und O ausstechen. Die Buchstaben auf die Taler legen.

6 Für die Mützen aus rotem Fondant einen ca. 1,5 cm großen Tropfen formen und an der dicken Seite etwas eindrücken. Weißen Fondant zu einer ca. 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. Die Mütze schräg auf einen Buchstaben mit etwas Zuckerschrift ankleben.

7 Für die Stöcke aus weißem und roten Fondant ca. 1 cm dünne Rollen formen. Nebeneinander legen und miteinander verdrehen. Aus der Rolle ca. 8 cm lange Stücke schneiden und zu Stöcken formen.

8 Die Fondantdecke abrollen und mithilfe der Folie auf die Torte legen. Die Folie abziehen und die Ränder vorsichtig andrücken. Überstehenden Fondant abschneiden.

9 Roten, grünen und weißen Fondant dünn ausrollen und ca. 4,5 cm große (aber nicht höher als die Tortenhöhe) weihnachtliche Motive ausstechen. Mit jeweils andersfarbigem Fondant verzieren und mit Zuckerschrift am Tortenrand festkleben. Die Torte mit den übrigen Dekor-Elementen fertig dekorieren.