Weihnachtstorte mit Vanille-Sahne und Krokant

Zutaten für den Schoko-Biskuitboden:

· 6 Eier
· 6 EL heißes Wasser
· 150 g Zucker
· 1 Päckchen Vanille-Zucker
· 75 g Mehl
· 75 g Speisestärke
· 25 g Kakao
· 1 Tüte Lebkuchengewürz
· 1 Päckchen Backpulver

Eier trennen. Eigelb, Wasser, Zucker, Vanille-Zucker und Lebkuchengewürz in eine Schüssel geben und schaumig rühren. Mehl, Speisestärke, Kakao und Backpulver vermengen und vorsichtig mit den anderen Zutaten verrühren. Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben.

Den Boden einer Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen, den Rand nicht einfetten. Den Teig in die Form geben und glatt streichen, dann bei 180 Grad Umluft 50 Minuten backen.

Zutaten für den hellen Biskuitboden:

· 2 Eier
· 2,5 EL warmes Wasser
· 100 g Zucker
· 1 Päckchen Vanille-Zucker
· 75 g Mehl
· 50 g Speisestärke
· 1 TL Backpulver

Eier trennen. Eiweiß, Wasser, Zucker und Vanille-Zucker steif schlagen, dann das Eigelb vorsichtig unterheben. Mehl, Speisestärke und Backpulver vermengen und unter die Masse heben. Alles vorsichtig verrühren. Eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen, den Rand nicht fetten. Die Teigmasse in die Form geben, glatt streichen und bei 180 Grad Umluft 10-15 Minuten backen

Zutaten für den Mandel-Mürbeteigboden:

· 80 g Margarine oder Butter
· 80 g Zucker
· 80 g gehobelte Mandeln
· 80 g Mehl
· 1 Messerspitze Backpulver

Alle Zutaten vermengen und in einer Küchenmaschine oder mit einem Handrührgerät zu einem geschmeidigen Mürbeteig verarbeiten. Den Teig etwas ruhen lassen. Eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen. Den Mürbeteig ausrollen und in die Springform legen. 10-15 Minuten bei 180 Grad Umluft backen.

Zutaten für weihnachtliche Orangen-Marmelade:

· 1 Glas Orangenmarmelade
· 200 ml Orangensaft
· 0,5 TL Zimt
· 0,5 TL Sternanis-Pulver

· alternativ: ganze Sternanis

Marmelade und Orangensaft in einen Topf geben, erhitzen und sämig einkochen lassen. Dabei mit Zimt und Sternanis würzen. Abkühlen lassen.

Zutaten für die Vanille-Sahne:

· 600 ml Sahne
· 1 Päckchen (ohne Kochen) Vanille-Soßenpulver

Die Sahne mit dem Soßenpulver in ein hohes Gefäß geben und steif schlagen.

Zutaten für die Tannen-Baisers (zur Dekoration):

· 2 Eiweiß
· 1 Prise Salz
· 100 g Zucker

Eiweiß mit Salz in ein hohes Gefäß geben und halbfest aufschlagen. Anschließend den Zucker langsam einrieseln lassen und dabei weiterschlagen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat und das Eiweiß steif ist. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Eischneemasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (1 cm) füllen. Die Masse in Form von Tannenbäumen auf das Backpapier spritzen. Dabei mit einem breiten Boden beginnen, dann neu ansetzen und weitere Schichten spritzen. Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Die Baiser-Tannen im Ofen und bei leicht geöffneter Tür etwa 80 Minuten trocknen lassen.

Weitere Zutaten:

· 1 Decke Marzipan
· 100 g Haselnusskrokant
· 1 Becher Sahne
· 50 g gehackte Pistazienkerne
· 2 EL Puderzucker

Sahne steif schlagen. Den Mürbeteigboden auf eine Tortenplatte legen und mit 3-4 EL Orangen-Marmelade bestreichen. Einen Tortenring um den Boden legen. Den Schokoladen-Biskuitboden einmal längs halbieren. Die eine Hälfte auf die Marmelade legen, die Hälfte der Vanille-Sahne darauf verteilen und 4 EL Krokant darauf streuen. Den hellen Biskuit auf die Sahne legen, mit der restlichen Vanille-Sahne bestreichen und wieder mit Krokant bestreuen. Den zweiten dunklen Boden auflegen und mit Orangen-Marmelade bestreichen.

Die Marzipandecke mit einer Springform ausstechen und auf die Marmelade legen. Den Tortenring abziehen und die Torte rundum mit der geschlagenen Sahne bestreichen und mit Krokant verzieren. Auf den Rand der Oberfläche kleine Rosetten spritzen. Die Baiser-Tannenbäumchen nach Belieben verteilen. Zum Schluss gehackte Pistazien und Puderzucker auf die Torte streuen.

Sendung/Quelle: DAS! Kochstudio
Sendetermin: 04.11.2023
Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen