

Weihnachtstorte

von Heike Kukla-Averbeck aus Münster-Sprakel

Zutaten für den ersten Boden:

50 g gehackte Mandeln
200 g Gewürzspekulatius
125 g weiche Butter

Zutaten für den zweiten Boden:

4 Eier
4 Esslöffel heißes Wasser
200 g Zucker
200 g gemahlene Walnüsse
40 g Mehl
2 Teelöffel Backpulver
2 Esslöffel Kakao

Zutaten für die Füllung:

400 g Preiselbeermus
750 ml Sahne
3 Päckchen Vanillinzucker
3 Päckchen Sahnesteif
ca. 50g dunkle Schokoladenkuvertüre
200 g Marzipanrohmasse
50 g Puderzucker
Walnushälften
etwas Kakao

Für den ersten Boden gehackte Mandeln in einer Pfanne rösten. Spekulatius zerbröseln und mit Mandeln und Butter mischen. Masse auf eine Tortenplatte mit Tortenring (Springform 28 cm) geben, fest andrücken und kalt stellen. Dieser Boden wird nicht gebacken.

Backofen auf 170 Grad (Umluft) vorheizen. Für den zweiten Boden Eier mit Zucker und heißem Wasser sehr schaumig schlagen. Dann Walnüsse, Mehl, Backpulver und Kakao vorsichtig unterheben. Teig in eine Springform füllen (28cm Ø). Boden im vorgeheizten Ofen circa 30 Minuten backen. Boden auskühlen lassen. Boden waagrecht durchschneiden.

Den Spekulatiusboden mit Preiselbeermus bestreichen, den ersten Bisquitboden auflegen und fest andrücken. Sahne mit Vanillinzucker und Sahnesteif fest schlagen. Etwas Sahne für die Verzierung aufsparen. Den Rest der Sahne in zwei Portionen aufteilen und auf den ersten Bisquitboden eine Portion Sahne streichen. Den zweiten Bisquit aufsetzen und die zweite Portion Sahne auf dem Boden verstreichen.

Marzipan mit Puderzucker verkneten und zwischen Klarsichtfolie zu einer runden Platte ausrollen. Die Platte sollte den Durchmesser der Springform haben. In der Mitte mit einem kleinen Glas einen Kreis ausstechen. 16 Tortenstücke markieren und mit einem scharfen Messer ausschneiden. Wer hat, kann dafür auch einen Tortenteiler verwenden. Die Marzipanstücke von der Spitze her aufrollen und nacheinander als Marzipandecke auf die Torte legen. Den Kreis in der Mitte mit Kakao bestäuben. Etwas Kuvertüre auflösen und dünne Fäden auf die Marzipandecke spritzen. Auf jedes Marzipanstück einen Sahnetuff mit einer Walnusshälfte setzen.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

Jeden Samstag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen! Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer E-mail-Adresse: studio.muenster@wdr.de. Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre E-mail-Adresse und Telefonnummer an.

Die Autoren Elena Burgwedel, Marie Coße, Maud Dieminger und Oliver Steuck besuchen die Bäckerinnen und Bäcker und stellen den Werdegang vom Rezept zum fertigen Kuchen in einem Fernsehbeitrag zusammen.