

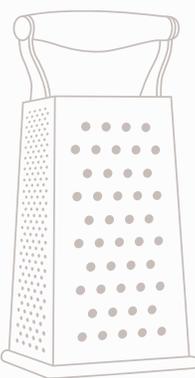
 Ratscher

LANDHAUS

WEIHNACHTSTORTE

ZUTATEN:

1 Torte - 18 cm Durchmesser
Zubereitung: für Fortgeschrittene

Kuchenboden: (schmeckt wie Lebkuchen)

100 g	Butter
120 g	Milch
60 g	Schlagobers
1	Ei
80g	Muscovadozucker (oder brauner Zucker)
75 g	Haselnuss-Sirup Monin
2 cm	frischer Ingwer geschält, gerieben
220 g	Mehl 480
1 KL	Backpulver
1 TL	geriebener Ingwer getrocknet
1 TL	Zimt gemahlen*
1 TL	Gewürznelken gemahlen*
1/2 TL	Kardamon gemahlen*
Prise	Salz

*stattdessen 2,5 TL Lebkuchengewürz

Mousse:

200 g	Weisse Schokolade
160 g	Schlagobers
3 Bl.	Gelatine
330 g	Schlagobers geschlagen
	Amaretto nach Geschmack

Bratapfelgelee:

1	mittelgroßer Apfel
200	ml Apfelsaft
3 EL	Zucker
	Zimt nach Geschmack
50 g	Haselnüsse gerieben
	Rum nach Geschmack
2 Blatt	Gelatine

Schokoglasur:

125 g	dunkle Kuvertüre
125 g	Butter

ZUBEREITUNG:

Zubereitung Kuchenböden:

Butter im Topf schmelzen, Milch und Schlagobers dazu, erwärmen Ei mit Zucker aufschlagen, Sirup dazu, überkühlte Milch-Butter Mischung unterrühren. Backpulver mit Mehl versieben, Gewürze dazu, alles miteinander vermischen. Es ist ein sehr kompakter Teig! In Springform geben und bei 170 Grad ca. 40-45 Minuten backen.

Mousse:

Schlagobers erhitzen. Nicht kochen. Schokolade fein gehackt dazugeben, umrühren und schmelzen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausgedrückt erhitzen und in die verrührte Schokomasse rühren. Schlagobers unterheben. Achtung: Schokomasse muss sich kalt anfühlen, wenn man den Schlagobers unterrührt. Mousse in einen Spritzsack füllen.

Bratapfelgelee:

Apfel in Würfel schneiden, Zucker in der Pfanne karamelisieren, ablöschen mit Apfelsaft, Apfel dazu, weichkochen lassen, geriebene Nüsse dazu, mit Zimt und Rum würzen, eingeweichte Gelatine noch in die heisse Masse geben. Gelee in einem Tortenring (oder auch Suppenteller mit Folie ausgelegt) füllen und einfrieren! - Tipp: muss kleiner sein, als die Torte selbst!

Glasur:

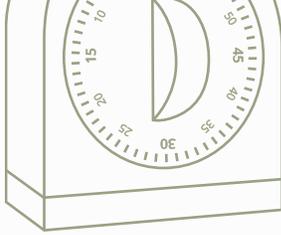
Schokolade und Butter gemeinsam schmelzen, nicht zu heiss werden lassen. Abkühlen lassen. Glasieren.

Aufbau:

Tortenboden halbieren, mit ein bisschen Amaretto tränken Tortenring mit Randfolie auslegen, Boden einlegen, Schokomousse, gefrorener Geleekern, Schokomousse dünn, Boden, Schokomousse exakt verstreichen, kühlen. Tipp: Am besten lässt sich die Torte glasieren, wenn Sie einige Zeit im Tiefkühler war. Mit Schokoglasur übergießen. Dekor: Schokolade schmelzen, aufstreichen auf Folie, Sterne ausstechen, teilweise mit Staubzucker bestreuen und garnieren. Tipp: Wem der Dekor zuviel Arbeit ist: Kekse als Dekoration oder Schokosüssigkeiten wirken auch toll.

Lässt sich gut vorbereiten: Die Schokoglasur ist wie eine Schutzschicht! 1 Tag vorher vorbereiten.

GUTES GELINGEN!



Ratscher

LANDHAUS

WEIHNACHTSTORTE



GUTES GELINGEN!