Weihnachtstorte

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Teig:
10 Eigelbe
150 g Marzipanrohmasse
eine Prise Meersalz
1 Messerspitze Vanillepulver
Schale von einer Zitrone
Zimt
10 Eiklar
320 g Rohrohrzucker n 160 g
Weizenmehl Typ 550
30 g Weizenstärke
300 g Haselnüsse, gemahlen und leicht geröstet
Füllung:
500 ml Milch
150 g Rohrohrzucker
1 Päckchen Vanillepudding n 500 g
weiche Butter
150 g Zartbitterschokolade
etwas Orangenöl
Verzierung: 300 g Marzipanrohmasse

150 g Puderzucker
etwas Zartbitter-schokolade
100 g Marzipan
etwas Kurkuma (zum gelb Einfärben)
n Kakao (zum Einfärben

Zubereitungszeit: 90min
Backzeit: 30min
Temperatur: 180°C

Zubereitung:

Teig:
Eigelb, Marzipan, Gewürze schaumig rühren. Eiklar mit einem Drittel des Zuckers aufschlagen. Restlichen Zucker langsam unterziehen. Mehl und Stärke sieben, Haselnüsse zum Mehl geben. Etwas Eischnee unter das Eigelb heben. Dann abwechselnd Eischnee und Mehl-Nussmischung unterheben. Masse in denTortenprofi einfüllen. Bei 180 °C im vorgeheizten Backofen (mittlere Schiene) ca. 30 Minuten backen. Tortenboden über Nacht stehen lassen.
Füllung:
Pudding nach Anweisung kochen und kalt werden lassen. Dabei immer wieder Umrühren, damit sich keine Haut bildet. Butter schaumig rühren. Schokolade im Wasserbad schmelzen und mit der Butter vermischen. Pudding unter Butter-Schokomasse schlagen. Orangenöl dazugeben. Tortenboden einmal quer durchschneiden und mit der Buttercreme füllen. Torte einstreichen, ca. 2 Stunden kalt stellen.
Verzierung:
Marzipanrohmasse mit Puderzucker anwirken, dann einstauben und mit einem Rollholz langsam ausrollen. Dabei immer etwas Puderzucker auf die Unter- und Oberfläche des Marzipans geben. Marzipan ein Drittel größer als die Oberfläche der Torte ausrollen. Mit einer runden Tortenform den Deckel ausstechen. Deckel mit Hilfe eines Tortenteilers in 16 Stücke einteilen. Jedes Dreieck vorsichtig am spitzen Ende etwas einrollen und auf der Torte platzieren.Dann Verkleidung für den Tortenrand aus dem Marzipan ausschneiden. Marzipan um die Torte legen und vorsichtig andrücken. Zum Schluss Kante zwischen Deckel und Rand rundherum zusammendrücken. Überstehendes Marzipan mit einem Messer entfernen. Etwas Marzipan (von den 100 g) mit Kurkuma gelb einfärben, ausrollen und einen großen Stern ausstechen.Mit einem Pinsel etwas aufgelöste Zartbitterschokolade in die Mitte der Torte auftragen und trocknen lassen. Stern obenauf legen..Restliches Marzipan mit Kakao einfärben, ausrollen, kleine Kreise ausstechen, Kreise halbieren und am unteren Tortenrand mit Hilfe von Zuckerwasser (100 ml Wasser aufkochen, 80 g Zucker darin auflösen) ankleben.