

Weihnachtstorte 2021



Biskuitboden:

Der Boden kann je nach gefallen dunkel oder hell gebacken werden.
Ich habe ihn noch mit Amaretto getränkt

Zimtkirschen

Zutaten:

1 Glas Kirschen 200ml kaltes Wasser
2 Zimtstangen 3 gehäufte Tl Kartoffelmehl
1 Vanilleschote
1 Tonkabohne
1 Tl Vanilleextrakt

Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen

Kirschsft in einen Topf geben, aufkochen, Zimtstangen, Vanilleschote, Tonkabohne und Vanilleextrakt hinzufügen und 45 Min. bei niedrigerer Temperatur ziehen lassen

Kirschen hinzufügen und aufkochen

Kartoffelmehl im Wasser auflösen und zum andicken zu Kirschen und Sud geben

Vom Herd nehmen und zur weiteren Verwendung erst ordentlich abkühlen lassen

Marzipancreme

(für alle Ebenen und Außenseite/ 1 Ebene Zutaten bitte halbieren)

Zutaten:

400g Marzipanrohmasse
100g weiße Schokolade
60g Puderzucker
200g Sahne + 100g Sahne

- Marzipan leicht erwärmt in kleine Würfel schneiden

- Marzipan, 100g Sahne und Puderzucker aufschlagen

- Weiße Schokolade im Wasserbad oder Mikrowelle schmelzen und zur Marzipanmasse fügen

- 200g Sahne steif schlagen und unter die Marzipan-Schoko-Masse ziehen.