

Christmas Cake

Diese Tannenbaum-Torte wird einfach aus einer Biskuitplatte ausgeschnitten und mit Mascarpone-Sahne gefüllt - ein Highlight für die Advents-Kaffeetafel.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Ausstecher
Fett

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
½ Pck. Dr. Oetker Finesse
Weihnachts-Aroma
80 g Weizenmehl
40 g Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
1 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

Außerdem:

etwa 2 EL samtiger Johannisbeer-
Fruchtaufstrich
70 g Puderzucker
etwa 2 TL Milch
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
Dr. Oetker Dekor Kreation Pastell
Mix

Mascarpone-Sahne-Creme:

200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
250 g Mascarpone
125 g Speisequark (Magerstufe)
2 TL Zitronensaft
30 g Puderzucker
½ Pck. Dr. Oetker Finesse
Weihnachts-Aroma

Wie backe ich einen Christmas Cake?:

1 Vorbereiten:

Mit Hilfe der Schablone einen Tannenbaum in DIN A 4 ausdrucken und ausschneiden. Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Biskuitteig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Gustin und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Backblech glatt streichen. Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Min.

Biskuitplatte lösen, vom Backblech ziehen und erkalten lassen.

3 Tannenbaum ausschneiden:

Die Biskuitplatte auf die Arbeitsfläche stürzen, das mitgebackene Backpapier abziehen. Mit der Schablone 2 Tannenbäume zuschneiden. Hinweis: Bei größeren Backblechen kann der Tannenbaum nach unten auch noch etwas breiter werden. Einen Tannenbaum-Boden bereits auf eine Tortenplatte legen. Beide Tannenbaum-Böden mit dem Fruchtaufstrich bestreichen.

4 Motive ausstechen und dekorieren:

Aus dem restlichen Biskuit weihnachtliche Motive ausstechen. Puderzucker mit Milch und einem Tropfen roter Back- und Speisefarbe zu einem zähflüssigen Zuckerguss anrühren. Motive damit bestreichen und sofort mit Dekor-Mix bestreuen. Zuckerguss fest werden lassen.

5 Mascarpone-Sahne-Creme zubereiten:

Sahne mit Sahnesteif nach Packungsanleitung steif schlagen. Mascarpone mit den restlichen Zutaten glatt rühren und die Sahne unterheben. Die Hälfte der Creme in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle geben.

6 Jeweils eine Hälfte der Creme gleichmäßig in Tuffs auf einen Tannenbaum spritzen. Den Tannenbaum zusammensetzen und mit Dekor Mix bestreuen. Ausdekorierte Motive nach Belieben auflegen. Den Christmas Cake sofort servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Wird der Christmas Cake nicht direkt serviert, mit dem Aufstreuen des Dekor-Mixes und dem Auflegen der Motive auf die oberste Cremeschicht bis kurz vor dem Servieren warten.
- Der Biskuitboden kann bereits einen Tag vorher gebacken und ausgestochen und die Motive fertig gemacht werden. Die Biskuit-Tannen dann wieder abdecken, damit sie nicht austrocknen.
- Nach Belieben können zur Dekoration zusätzlich noch Dr. Oetker Mini Marshmallows oder andere Dekore verwendet werden.

