



Weihnachtstorte mit Joghurt-Beeren-Füllung

Zutaten Dekormasse:

30g Margarine
30g Puderzucker
1 Eiweiß
30g Mehl
etwas Lebensmittelfarbe

Zutaten Biskuitmasse:

3 Eiweiß
110g Feinsterzucker
4 Eigelbe
50g Mehl
1 P. Vanillepuddingpulver
20g Öl

Zutaten Joghurt-Beeren- Füllung:

8 Blatt Gelatine
500g Naturjoghurt 1,5%
200g Mascarpone
½ Bio-Zitrone, Saft und Abrieb
davon
2 EL Zucker
½ TL Vanillepaste
300g Beeren, gemischte,
frisch oder TK

Zubereitung Dekormasse:

Margarine mit dem Puderzucker schaumig rühren. Eiweiß und Mehl dazugeben. Nun die gewünschte Lebensmittelfarbe untermischen.

Die Dekormasse auf eine Silikonbackmatte streichen (oder Backpapier) und gleichmäßig verteilen. Mit einem Zackenkamm einen Teil der Dekormasse wieder abziehen, so dass ein Streifenmuster entsteht. Nun für ca. 15 Min. in den Tiefkühler stellen.

Zubereitung Biskuitmasse:

Backofen auf 160°C Umluft (180°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Eiweiß mit 70g Zucker zu Schnee schlagen. Das Eigelb mit den restl. 40g Zucker schaumig rühren. Das Mehl und das Vanillepuddingpulver sowie den Eischnee und das Öl vorsichtig unterheben.

Die Dekormasse aus dem Tiefkühler holen und die Biskuitmasse darauf verteilen und ca. 10-12 Min. backen - auf ein feuchtes Küchentuch stürzen, Backmatte abziehen. 5 Min. abkühlen lassen, dann in ca. 8 cm breite Streifen schneiden und diese dann in einen 20cm großen Tortenring stellen, aus dem Rest einen runden Boden scheiden und ebenfalls einsetzen.



Weihnachtstorte mit Joghurt-Beeren-Füllung

Zubereitung Joghurt-Beeren-Füllung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt, Mascarpone, Zucker, Zitronensaft und -schale sowie Vanillepaste in einer Schüssel mischen. Gelatine in heißem Wasser auflösen. 3 EL der Joghurtmasse drunter mischen um die Temperatur anzugleichen, dann alles gut mit der restlichen Masse vermischen, nun die Beeren untermischen.

Nun kann die Joghurtmasse eingefüllt werden, oben noch glattstreichen und dann für mind. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen, am besten über Nacht.

Aus Fondant mit CMS untergemischt oder Blütenpaste Blätter und Blümchen ausstechen, etwas antrocknen lassen und die Torte dann nach eigenen Wünschen dekorieren.

Die Biskuitabschnitte trocknen lassen und anschließend zerbröseln. Nachdem der Kuchen seine Stunden im Kühlschrank verbracht hat, kann man die Brösel auf dem Kuchen verteilen und etwas festdrücken.

Auf den Rand etwas weiße Ganache streichen und die Blumen und Blätter daraufsetzen. Wer mag, kann die restliche Ganache rot einfärben und um die Torte noch rote Tupfen setzen.