

Weihnachtsbacken Rezepte

Dilsberger Schneeflöckchen

Gattung: Backen, Feste, Torte, Weihnachten

		Teig:	
2	Eier	50 g	Mandeln, geschält und - gemahlen
180 g	Zucker	10 g	Backpulver
250 g	Sahne, 3/4 geschlagen		
200 g	Mehl		
		Füllung:	
600 ml	Sahne	8	Blatt Gelatine
140 g	weiße Kuvertüre		
		Fertigstellung der Torte:	
400 g	Sahne	200 g	weiße Kuvertüre
100 g	Modelliermarzipan		

Einen Tortenring (26 cm Durchmesser) mit Backpapier einschlagen und ausfetten. Teig: Eier und Zucker mit dem Schneebesen glatt rühren. Die Sahne halbfest aufschlagen und ebenfalls unterrühren. Mehl und Backpulver sieben und mit dem Mandelgriess unter die Masse heben. Die fertige Masse in den vorbereiteten Tortenring füllen und bei 180°C 25 Minuten backen. Den Boden nach dem Auskühlen in der Mitte durch schneiden. Füllung: Die Sahne am Vortag aufkochen und über die klein gehackte Kuvertüre gießen. Mit dem Schneebesen so lange rühren, bis sich die Kuvertüre aufgelöst hat. Nach mindestens 12 Stunden die "Kuvertüresahne" aufschlagen. Gelatine einweichen, ausdrücken und auflösen, mit etwas aufgeschlagener Kuvertüresahne angleichen und alles zusammen zu einer glatten Masse verarbeiten. Die fertige Kuvertüresahne in den Tortenring (26 cm Durchmesser) auf den gebackenen Boden geben und mit dem zweiten Boden bedecken. Mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Fertigstellung der Torte: Die Torte aus dem Ring schneiden und die Sahne aufschlagen. Anschließend die Torte mit der Sahne einstreichen und mit weißen Kuvertürespänen verzieren. Das Marzipan ausrollen und 12 Sterne ausstechen. 12 Sahnerosetten auf die Torte spritzen und die Marzipansterne auflegen.