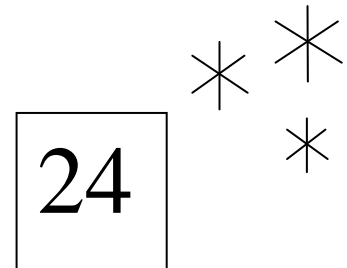




SULKY®

Adventkalender



Weihnachtstorte



Material

- Biskuitboden
- Apfel-Glühwein-Füllung
- Helle Ganache
- Fondant in Rosa und Weiß
- Essbare Spitze

So wird's gemacht

Rezept für den Biskuitboden:

- 60 g weiche Butter
- 230 g Puderzucker
- 230 g Mehl
- 7 Eier
- 1 Prise Salz

Rezept für die Glühwein-Apfel-Füllung, ohne den Blätterteig:

- 600 ml Glühwein
- 200 ml Orangensaft
- 400 g Apfel (süß-sauer)
- 300 g Gelierzucker 3:1
- Saft von 1 Zitrone
- Je 1 Prise Salz, Zimt und Nelken (gemahlen)

Rezept für die helle Ganache:

- 150 ml Sahne
- 375 g weiße Schokolade



Den Biskuitboden halbieren und auf die untere Hälfte einen Rand aus der hellen Ganache auftragen. Mittig die Glühwein-Apfel-Füllung füllen.



Den oberen Biskuitboden auflegen.



Den gefüllten Biskuitboden auf ein Backpapier setzen. Oben und an den Seiten mit der hellen Ganache einstreichen.



Aus dem weißen und rosa Fondant gleich große Stücke schneiden, ca. 4 x 2 cm groß.



Diese dann abwechselnd zu einer Schlange legen ,



... einer Kugel formen,



... dünn ausrollen



und über den gefüllten Biskuitboden legen.



Nachdem das Fondant ringsherum bündig abgeschnitten wurde



Die essbare Spitze mittig oben auf legen und mit etwas Zuckerguss fixieren!



Und nun, zusammen mit lieben
Freunden und einer Tasse Kaffee
sich die Weihnachtstorte
schmecken lassen!

© copyright Gunold GmbH