

Omas Rezeptesammlung

Omas Weihnachtstorte - Rezept Empfehlung !

Zutaten: Teig

1	hellen Wienerboden
1 Glas	Kirschkonfitüre
350g	Butter
3/4 Liter	Milch 3,5%
2 Päckchen	Vanillepuddingpulver zum kochen
3 Esslöffel	Zucker
200g	Nutella

Zutaten: Belag

25g	Kokosfett (Palmin)
1 großes	Weihnachtsdekor
30g	Blockschokolade
16 Stück	Weihnachtsdekor aus Schokolade oder Marzipan

Für den Teig: Sie sollten den hellen Wienerboden beim Bäcker ihres Vertrauens fertig kaufen und den Boden vom ihm dreimal quer durchschneiden lassen.

Zuerst von der Milch etwas in eine Tasse gießen und das Puddingpulver mit einem Schneebesen einrühren. Die Restliche Milch mit Zucker erhitzen und die heiße Milch mit dem Puddingpulvergemisch andicken. In den Pudding das Kokosfett untermischen. Anschließend mit Frischhaltefolie den Puddingtopf abdecken und abkühlen lassen. Die zimmerwarme Butter zusammen mit der Nutella in einer Schüssel mit dem Schneebesen eines Elektrischen Handrührgerätes verrühren, dabei löffelweise den abgekühlten Pudding zugeben und alles zu einer glatten Buttercreme verrühren.

Der Belag: Den unteren Teil des Wienerboden auf eine Kuchenplatte legen und mit der Konfitüre bestreichen. Dann den zweiten Bodenteil darauf legen und mit einem drittel der Buttercreme bestreichen, nun den dritten Bodenteil darauf legen und wieder mit einem drittel der Buttercreme bestreichen. Jetzt den letzten Boden auflegen. Von der letzten Buttercreme etwas in einem Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Mit dem Rest der Buttercreme die Torte von außen gleichmäßig bestreichen. Die Torte in 16 Stücke anzeichnen und auf jedem Stück mit den Spritzbeutel eine Rosette spritzen. Auf jeder Rosette einen Weihnachtsmann legen. Die Blockschokolade mit einer Reibe raspeln und auf die Mitte der Torte streuen. Auch wieder in der Mitte der Torte einen Tupfer Buttercreme spritzen und das große Dekor auflegen.