

Weihnachtsbacken Rezepte

Engelstraumtorte

Gattung: Gebäck, Schokolade, Torte, Weihnachten

Für Die Vorarbeit

100 g	Rosinen	125 ml	Rotwein; oder Orangensaft
200 g	Aprikosen, getrocknet		

Rührteig

200 g	Margarine		- etwas weniger
150 g	Zucker	6	Eier
1	Pk. Vanillinzucker	75 g	Halbbitterkuvertüre
1	Butter-Vanille-Aroma		- aufgelöst
1	Pk. Feine Orangenfrucht	250 g	Weizenmehl
1	Pk. oder Feine - Zitronenschale	10 g	Kakao
1	Teel. Zimt; etwas weniger	1	Pk. Backpulver
1/2	Teel. Nelken, gemahlen	100 g	Walnusskerne, gemahlen
1/2	Teel. Kardamom, gemahlen jeweils		Fett für die Form

Für Die Füllung

2	Teel. Gelatine, weiß, gemahlen	750 g	Schlagsahne; evtl. mehr
	- gehäufte Teelöffel	25 g	Zucker
4	Essl. kaltes Wasser	1	Pk. Vanillinzucker

Zum Garnieren

200 g	Halbbitter-Kuvertüre	30 g	Kokosfett
-------	----------------------	------	-----------

Rosinen und Aprikosen im Wein oder Saft über Nacht einweichen. Die Zutaten für den Teig mischen, zuletzt die Walnüsse und die eingeweichten Früchte mit der Einweichflüssigkeit unterrühren. Teig in eine Springform (28 cm Durchmesser, Boden gefettet) füllen, glatt streichen. Strom: 170 bis 200 (vorgeheizt) : Gas: Stufe 3 bis 4 (nicht vorgeheizt) : Backzeit: etwa 50 Minuten Boden aus der Form lösen, erkalten lassen, zweimal durchschneiden. Für die Füllung die Gelatine im Wasser nach Anleitung quellen lassen und auflösen. Sahne, Zucker und Vanillinzucker fast steif schlagen. Lauwarmer Gelatinelösung zufügen. Sahne vollkommen steif schlagen. Böden mit der Hälfte der Sahne zusammensetzen, von außen mit restlicher Sahne bestreichen. Zum Garnieren die Kuvertüre und das Kokosfett nach Anleitung auflösen, auf Backpapier geben, fest werden lassen. Weihnachtliche Motive ausstechen oder "Locken" schaben. Torte kurz vor dem Servieren damit garnieren. Tipp: Boden kann einige Tage vor dem Füllen gebacken werden. Bis dahin gut verpackt aufbewahren.