

Sonntagskuchen

Weihnachtstorte

Hannes Weber

Rezept ca. 15 Stück

Zutaten:

Für die Löffelbiskuits (ca. 10 Stück) UND den Biskuitteig

6 Eier (Größe M)
180 g Zucker
180 g Mehl (Type 405)
60 g Speisestärke
60 g Butter

Für die Creme

5 Blatt Gelatine (ca. 7,5 g)
300 g Mascarpone
100 g Magerquark
50 g Naturjoghurt
110 g Puderzucker
etwas Mandellikör
50 ml Milch
250 g Sahne

Zum Tränken

75 ml Espresso-Kaffee
3 cl Mandellikör

Außerdem

60 g Zartbitterkuvertüre
2 EL Kakaopulver
2 EL Zucker

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 190°C Ober- und Unterhitze vorheizen, eine Bûche de Noël-Form bereit stellen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Für die Löffelbiskuits und den Biskuitteig die Eier und den Zucker in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen vermischen. Die Masse unter leichtem Rühren auf 35 Grad erwärmen und in eine Rührschüssel füllen.
3. Die Eier-Zucker-Masse mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine 10-12 Minuten hellschaumig schlagen.
4. Das Mehl und die Speisestärke mischen, zur Eier-Zucker-Masse sieben und mit einem Schneebesen unterheben.
5. Die Butter in einem Topf zerlassen und ebenfalls unter die schaumige Masse heben.
6. Die Hälfte des Biskuitteigs auf dem vorbereiteten Backblech verteilen und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten goldbraun backen.
7. Die andere Hälfte des Biskuitteigs in einen Spritzbeutel mit 8-mm-Lochtülle füllen und den Teig in "Knochenform" (ca. 8 cm lang) auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech spritzen. Die Stäbchen leicht mit Zucker bestreuen und ebenfalls im Backofen auf mittlerer Schiene 10-12 Minuten goldbraun backen. Auf dem Blech abkühlen lassen.
8. Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser 5 bis 10 Minuten einweichen.
9. Die Mascarpone, den Quark, den Joghurt und den Puderzucker glatt rühren. Nach Belieben mit etwas Mandellikör aromatisieren.

10. Die Milch erhitzen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der heißen Milch unter Rühren auflösen. Die Gelatinemischung unter die Mascarpone-Masse rühren.
11. Die Sahne mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine steif schlagen und unter die Mascarpone-Masse heben.
12. Die Löffelbiskuits in die Bûche de Noël-Form legen, die Creme darauf verteilen, den Biskuitboden in der Größe der Bûche de Noël-Form ausschneiden und auf die Creme setzen.
13. Die Kuvertüre hacken, einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen, den Biskuitboden in der Bûche de Noël-Form damit bestreichen und 2-3 Stunden im Kühlschrank festwerden lassen.
14. Die Weihnachtstorte aus der Form stürzen.
15. Zum Trinken den lauwarmen oder kalten Espresso-Kaffee mit dem Mandellikör verrühren und die Weihnachtstorte damit großzügig bestreichen.
16. Vor dem Servieren das Kakaopulver und den Zucker mischen und die Torte bestäuben.