



Weihnachtskranz Torte

Links mit * und ¹ sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Formen: [Silikonform "Saturn"*](#), [Silikonform "Halbkugel"*](#), Springform 20 cm Ø. Für die Deko: Silikonform "[Mini Truffles](#)"*

Aprikosen Halbkugeln

- 75 g Maracuja Püree, ersatzweise frisch gepresster Orangensaft
- 170 g Aprikosen Püree
- 80 g getrocknete Soft Aprikosen
- 40 g Zucker
- 4 g Pektin NH / alternativ: 1,5 Blätter (2,6 g) Gelatine
- 1 Teel. Ingwersaft (Bioladen)

Die Soft Aprikosen in winzige Würfel schneiden. Das Pektin mit dem Zucker vermischen oder alternativ die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Maracuja- und Aprikosenpüree mit dem Zucker aufkochen. Die Aprikosenwürfel hinzufügen, danach den Ingwersaft. Kurz aufwallen lassen und dann vom Herd nehmen. Wenn Gelatine verwendet wird, diese nun in der Fruchtmasse auflösen. Wer möchte, kann das Kompott auch mit einem Stabmixer pürieren. Das Aprikosenkompott in mindestens 7 Mulden der Silikon-Halbkugelform verteilen und einige Stunden einfrieren.

Lebkuchen-Mandelbiskuit

- 1 Ei Gr. L
- 1 Prise Salz
- 35 g Zucker
- 25 g Mehl
- ½ gestrichenen Teel. Backpulver
- ½ Teel. Lebkuchengewürz
- 15 g gemahlene Mandeln
- 1 Teel. Abrieb einer Bio Orange
- 12 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen, eine Springform am Boden mit Backpapier auslegen. Das Ei trennen und das Eiweiß mit dem Salz zu Eischnee schlagen. Dabei

immer nach und nach den Zucker hinzufügen. Das Eigelb sachte in den Eischnee einrühren. Mehl, Backpulver und Lebkuchengewürz über die Eimasse sieben und zusammen mit den gemahlenden Mandeln sanft unterheben. Einen Esslöffel Teig mit der geschmolzenen Butter verrühren und diese zusammen mit dem Orangenabrieb ebenfalls unterheben. Den Teig in die vorbereitete Springform streichen und ca. 14 Minuten backen.

Knusperschicht

- 50 g helles Mandelmus (Bioladen)
- 10 g brauner Zucker
- 30 g weiße Schokoladenkuvertüre
- 1 haselnussgroßes Stückchen weiche Butter
- 25 g [Crêpes dentelles](#)* (franz. Waffelröllchen) ersatzweise Eiswaffeln o.ä.

Die weiße Kuvertüre schmelzen und mit dem Mandelmus, dem braunen Zucker und der Butter verrühren. Die Waffelröllchen fein zerbröseln und unterrühren. Die Masse auf dem Lebkuchen Mandelbiskuit verstreichen. Den so vorbereiteten Boden in den Kühl- oder den Gefrierschrank stellen.

Vanillemousse

- 4 Blätter (8 g) Gelatine
- 3 Eigelb
- 80 g Zucker
- 75 g Milch
- 75 g Sahne
- 1 Vanilleschote
- 400 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Eigelbe mit dem Zucker in einer Schüssel verrühren. Die Milch mit der Sahne und der Vanilleschote und -mark aufkochen. Die heiße Sahnemilch unter Rühren zur Eigelbmasse geben. Zurück in den Topf gießen und auf 82 bis höchstens 85 Grad erhitzen. Stetig Rühren! Danach durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und die Gelatine darin auflösen. Die Masse im Kühlschrank auf ca. 25 Grad abkühlen lassen (Gelierzeitpunkt). Zwischendurch immer einmal durchrühren. Dann die Sahne cremig schlagen und unter die Vanillecreme ziehen.

Aufbau

Die Vanillemousse in 5-6 Mulden der Truffles Silikonform füllen und einfrieren. Dann die restliche Vanillemousse in die Saturn-Form füllen und an den Ränder etwas hochstreichen. Die eingefrorenen Aprikosenhalbkugeln in die Mousse drücken. Aus dem Biskuit einen Kreis mit ca. 19 cm Durchmesser ausstechen. In der Mitte einen Kreis von ca. 7 cm ausschneiden. Den so entstandenen Ring mit der Knusperschicht nach unten auf die Mousse bzw. die Aprikosenhalbkugeln legen und mit sanftem, gleichmäßigem Druck hinunterdrücken. Die Torte mit Frischhaltefolie bedecken und über Nacht einfrieren.

Mirror glaze

- 6 Blätter Gelatine
- 150 g [Glucosesirup](#)*
- 75 g Wasser
- 150 g Zucker
- 100 g gezuckerte Kondensmilch, z.B. „Milchmädchen“
- 150 g weiße Kuvertüre
- grüne, schwarze u. rote Lebensmittelfarbe

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Glucosesirup, Wasser und Zucker in einem Kochtopf zum Kochen bringen (bis 103 Grad). Dann den Topf von der Platte ziehen und unter Rühren zunächst die gesüßte Kondensmilch hinzufügen, dann die Gelatine darin auflösen lassen und sogleich die weiße Kuvertüre dazugeben. Eine Minute warten, dann wieder Rühren, bis keine Klümpchen von der Kuvertüre mehr vorhanden sind. Die Masse mit dem Stabmixer durchgemixen, dabei möglichst keine Luftblasen zu erzeugen! Die Glasur anschließend durch ein Sieb gießen, um sicher letzte Klümpchen zu entfernen. Einen kleinen Teil der Glasur abfüllen und rot einfärben, den Rest dunkelgrün. Die Oberfläche der Mirror Glaze mit Frischhaltefolie bedecken und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

Fertigstellung

- [weißes Velvetspray](#)*
- Rosmarinspitzen
- große goldene Knusperkugeln
- Zimtsterne (ich hatte Sterne aus Mousse gemacht, fand diese aber nicht so gelungen)
- [Gold Crunch](#)¹

Die Mirror glaze auf 45 Grad erwärmen, um sie zu verflüssigen. Zum Gießen sollte sie auf 32-35 Grad abkühlen. Dann die gefrorene Torte etwas erhöht auf eine flache Schale platzieren, die überlaufende Glasur auffängt. Gleichmäßig mit der dunkelgrünen Mirror glaze übergießen, kurz anziehen lassen und die Tropfen am unteren Rand vorsichtig entfernen. Den Rand sparsam mit Gold Crunch verzieren. Die Torte auf einen Teller oder einen Tortenkarton setzen. Die gefrorenen Moussekugeln z.T. mit roter Mirror glaze, z. T. mit weißem Velvetspray überziehen und auf der Torte platzieren. Mit Sternen, Rosmarinspitzen und goldenen Kugeln oder nach Wunsch dekorieren. Die Weihnachtskranztorte auftauen lassen und servieren. Sie hält problemlos 1-2 Tage im Kühlschrank.



© 2019 Maren Lubbe – <https://marenlubbe.de>