



Weihnachtstorte „Santa Claus“

Links mit * und ¹ sind *Affiliate- / Werbelinks*

Verwendete Formen: [Silikonform Tortaflex *](#), [Silikonform Universo*](#), Springform 18 cm

Apfel-Cranberry Kompott

- 70 g Zucker
- 20 g Zitronensaft
- 1 ½ Teel. Punschgewürz (das Rezept findet ihr hier [klick](#))
- 60 g frische Cranberries
- 100 g Granny Smith Apfelfruchtfleisch (fein gewürfelt – 5 mm Kantenlänge)
- 70 g Apfelsaft
- 5 g Butter
- 2 Blätter (3,4 g) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Zucker, Zitronensaft zusammen mit dem Punschgewürz und den Cranberries in einem kleinen, geschlossenen Topf 5 Minuten köcheln lassen. Die Cranberries zerfallen in dieser Zeit. Dann die Apfelwürfel und den Apfelsaft, sowie die Butter hinzufügen und noch einmal so lange weiterköcheln lassen, bis die Äpfel weich sind, aber nicht zerfallen! Vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine ins Kompott rühren. Die Fruchtzubereitung in die Tortaflex Form füllen und einfrieren. Sobald die Schicht kalt und geliert ist, kann die Lotus Cremeux zubereitet werden.

Lotus Cremeux

- 80 g Milch
- 60 g Sahne
- 1 Msp. [gemahlene Vanille](#)¹ oder Vanilleextrakt
- 2 Eigelb
- 10 g Zucker
- 50 g [Lotus Biscoff Aufstrichcreme](#)¹
- 1 ½ Blätter (2,6 g) Gelatine

Milch und Sahne mit der Vanille zum Kochen bringen. Das Eigelb mit dem Zucker verrühren. Die heiße Sahnemilch unter Rühren zum Ei geben. In den Topf zurück gießen und auf 83 Grad erhitzen. Dabei immer stetig rühren. Anschließend die gut ausgedrückte Gelatine in der Creme auflösen. Die Lotus Creme hinzufügen verrühren und mit dem Stabmixer untermixen. Die Lotus Cremeux auf die gefrorene Apfel-Cranberry Schicht gießen und die Form wieder einfrieren.

Knusperboden

- 60 g weiße Kuvertüre
- 75 g [Lotus Biscoff Aufstrichcreme](#)¹
- 25 g [Crêpes dentelles](#)¹ Waffelröllchen
- 35 g Lotus Karamellkekse oder Spekulatius
- 1 Prise Salz

Die Kuvertüre schmelzen und mit der Lotus Creme verrühren. Die Waffelröllchen und die Kekse in einen Gefrierbeutel füllen und mit dem Fleischklopfer zermahlen. Die Kekskrümel zusammen mit dem Salz zur Creme geben und vermischen. Die Masse zwischen zwei Blättern Backpapier 3-4 mm dick gleichmäßig ausrollen. So auf eine flache Platte oder ein Schneidebrett legen und kurze Zeit einfrieren.

Marzipan-Orangen Boden

- 50 g Marzipanrohmasse
- 1 Ei Gr. L
- Abrieb 1 Bio Mandarine oder ½ Bio Orange
- 20 g Zucker
- 15 g Mehl
- 1 Messerspitze Backpulver
- 15 g. geschmolzene Butter

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Marzipanrohmasse leicht erwärmen (Mikrowelle) oder fein raspeln. Dann lässt sie sich besser verarbeiten. Die Butter schmelzen. Ei und Zucker zur Marzipanmasse geben und mit dem Mixgerät hell schaumig aufschlagen. Das mit dem Backpulver vermischte Mehl darüber sieben und unterheben. Zwischendurch 1-2 El. des Teigs mit der flüssigen Butter verrühren und ebenfalls zum Teig geben. Den Biskuitteig in eine gefettete Springform mit 18 cm Durchmesser füllen und im heißen Ofen ca. 12 Minuten backen. Abkühlen lassen und dann einen Kreis mit 16 cm Durchmesser ausstechen.

Orangenmousse

- 3 Eigelb
- 50 g Zucker
- 100 g Milch
- 20 g Sahne
- 1 Msp. [gemahlene Vanille](#)¹ oder Vanilleextrakt
- Abrieb 1 Bio Orange
- 60 g frisch gepresster Orangensaft
- 3 ½ Blätter Gelatine
- 230 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. 230 g Sahne halbstreif schlagen und kalt stellen.

Eigelb und Zucker in einer Schüssel verrühren. Milch, 20 g Sahne, Vanille und Orangen Abrieb in einem Topf erhitzen. Die aromatisierte, heiße Sahnemilch unter Rühren zum Ei geben. In den Topf zurück gießen und auf 83 Grad erhitzen. Dabei immer stetig rühren. Anschließend die gut ausgedrückte Gelatine in der Creme auflösen. Durch ein Sieb gießen und anschließend den Orangensaft einrühren. Die Creme sollte nun auf 25-30 Grad abkühlen bevor die Schlagsahne unterzogen wird.

Aufbau

Den Knusperboden aus dem Gefrierschrank nehmen und kurz antauen lassen. Die Universo Silikonform zu etwas mehr als die Hälfte mit der Orangenmousse füllen. Die gefrorene Einlage aus der Tortaflexform lösen und in die Mousse drücken mit etwas Mousse bedecken und dann den Marzipan-Orangen Biskuit auflegen. Diesen wieder mit einer ganz dünnen Schichtmousse bestreichen. Aus dem Knusperboden einen Kreis mit 18 cm Durchmesser ausstechen und die Torte damit abschließen. Die Form mit Folie bedeckt über Nacht einfrieren.

Mirror glaze

- 4 Blätter (6,8 g) Gelatine
- 80 g Milch
- 144 g Sahne
- 192 g Zucker
- 52 g Glucosesirup*
- 14 g Maisstärke (Maizena)
- rote Lebensmittelfarbe

Die Gelatine einweichen. Milch und Sahne mit dem Glucosesirup und 180 g des Zuckers in einen Topf geben. Den restlichen Zucker mit der Maisstärke vermischen und ebenfalls unterrühren. Die Glasur unter Rühren zum Kochen bringen. Einmal aufwallen lassen, dann vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine, sowie Lebensmittelfarbe hinzufügen. Alles mit dem Stabmixer pürieren ohne Luftblasen unterzumengen. Die Glasur auf ca. 26-28 Grad abkühlen lassen, währenddessen immer mal wieder umrühren. Dann ist sie bereit zum Gießen.

Man kann die Glasur aber auch am Vortag zubereiten und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag dann nur noch im Wasserbad oder der Mikrowelle erwärmen, bis sie wieder flüssig ist. Auch hier wieder zum Gießen auf ca. 26-28 Grad bringen. – *Rezept: Cedric Grolet*

Dekor

Grüne Schokoladenringe

- weiße Kuvertüre*
- grüne fettlösliche Schokoladenfarbe*
- Tortenrandfolie *
- Teigschaber mit Zinken¹ und/oder Zahnpachtel¹
- Tortenring 16 cm o. 14 cm*

Zwei Streifen Tortenrandfolie abschneiden. Die Länge richtet sich nach dem Umfang des Ringes den man verwenden möchte. Der Streifen sollte, wenn man ihn um den Ring legt, etwas überlappen. Den einen Streifen Folie um den Tortenring legen. Den zweiten Streifen am besten mit etwas Backspray auf der Arbeitsfläche fixieren.

Die weiße Kuvertüre zusammen mit der grünen Farbe schmelzen und **temperieren**. Die temperierte Kuvertüre auf dem Folienstreifen geben und mit einer Palette gleichmäßig verstreichen. Nun den Zahnpachtel oder den gezackten Teigschaber gerade und zügig längs durch die Kuvertüre ziehen, sodass Streifen entstehen. Danach eine Ecke des Folienstreifens mit einem spitzen Messer anheben und vorsichtig hochnehmen. Dabei mit der linken Hand am Rand des Streifens entlangfahren um den Rand sauber abzustreifen. Den Streifen ablegen und einige Minuten warten, bis die Kuvertüre etwas matter wird. Sie darf aber nicht zu fest werden. Den folienpräparierten Tortenring an die Streifenfolie schieben. Die Folie vorsichtig an den Enden anheben und um den Tortenring legen. Nun muss die Schokolade an einem kühlen Ort kristallisieren.

Apfelspiralen

- 1-2 Granny Smith Äpfel
- frische Cranberries
- Zahnstocher
- Zitronensaft

Ein Stück Apfel abschneiden und mit einem sehr scharfen Messer in feine, gleichmäßige Scheibchen schneiden. Die ersten und letzten Scheibchen entfernen. Die verbliebenen Scheibchen gut festhalten und dann mit einem Zahnstocher durchbohren. Dabei darauf achten, dass er parallel zur Arbeitsfläche geschoben wird. Nun kann man die aufgespießten Scheibchen wie eine Spirale auseinander drehen. Jetzt kann man die Größe noch anpassen, indem man ggf. einige Scheibchen entfernt. Ganz wichtig: Damit die Apfelspiralen nicht braun werden müssen sie nun mehrmals mit Zitronensaft übergossen werden. Gut abtropfen lassen und jeweils eine frische Cranberry am oberen Ende des Zahnstochers aufspießen.

Fertigstellung

- grüne Pistazien oder gehackte Reste des grünen Schokoladendekors für den unteren Rand

Die gefrorene Torte aus der Silikonform lösen und auf einen Ring oder eine umgedrehte Schüssel stellen, unter die eine Schale platziert ist, die die überlaufende Glasur auffängt. Die gefrorene Torte sogleich mit der 26-28 Grad warmen Mirror glaze übergießen. Tropfen am unteren Rand vorsichtig abstreifen. Den unteren Rand der Torte mit gehackten Pistazien oder grüner, gehackter Schokolade verzieren und auf einen Teller oder eine Tortenpappe stellen. Sie muss ca. 4-6 Stunden auftauen. Dann die grünen Schokoladenringe auflegen und die Torte mit den Apfelspiralen und frischen Cranberries dekorieren.

© 2021 Maren Lubbe - <https://marenlubbe.de>