



Weihnachtstorte mit Cranberries & Marzipan

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

Verwendete Formen: [Verstellbarer Tortenring](#) *

Die Torte hat einen Durchmesser von ca. 18 cm.

Cranberrykompott

- 100 g frische Cranberries
- 110 g rotes Fruchtpüree, z.B. [Kirsche](#)*, [rote Früchte](#)* (ich habe [Zwetschge](#)* verwendet)
- 1 Prise Zimt
- 1 El Zitronensaft
- 70 g Gelierzucker 2:1
- optional 1 Blatt Gelatine

Die Gelatine wird nur gebraucht, wenn man die Fruchtfüllung etwas fester wünscht oder wenn statt Cranberries andere Früchte verwendet werden. Ohne Gelatine hat dieses Rezept die Konsistenz wie Marmelade.

Cranberries und Fruchtpüree zusammen mit dem Zimt und dem Zitronensaft abgedeckt leise köcheln lassen, bis die Cranberries platzen. Dann den Gelierzucker hinzufügen und das Kompott nach Packungsbeilage (ca. 4 min.) kochen lassen. Vom Herd nehmen und ggf. die eingeweichte und dann gut ausgedrückte Gelatine einrühren. Im Kühlschrank abkühlen lassen.

Dekorbiskuit

Rote Dekormasse

- 60 g geschmolzene Butter
- 60 g Puderzucker, gesiebt
- 2 Eiweiß Gr. M
- 50 g Mehl, gesiebt
- [rote Lebensmittelfarbe](#)¹, ggf. mit einem Hauch schwarz abdunkeln

Butter und Puderzucker gut verrühren. Das (ungeschlagene) Eiweiß hinzugeben und ebenfalls unterrühren. Das Mehl einmelnieren und die Masse mit der roten Lebensmittelfarbe einfärben. Den Teig mit einer großen Palette oder einer Teigkarte ca. 1 mm gleichmäßig dünn auf eine 30 × 40 cm [Silikonmatte](#)* streichen. Mit einem [Zahnspachtel](#)* (gibt's auch günstig im Baumarkt) schräg durch die rote Masse streichen, sodass ein Streifenmuster entsteht. *Dabei sollte die Größe von 30 × 40 cm voll ausgenutzt werden, da man diese Fläche an Biskuit später unbedingt benötigt!* Die Silikonmatte auf einer Platte liegend, für 45-60 Minuten in den Gefrierschrank legen, damit das Muster später nicht durch den Biskuitteig verschmiert. Dann kann der Biskuit zubereitet werden.

Biskuit

- 3 Eiweiß Gr. L
- 40 g Zucker
- 60 g gemahlene Mandeln
- 40 g Puderzucker
- 1 ganzes Ei Gr. L
- 2 Eigelb Gr. L
- 70 g Mehl
- 20 g flüssige Butter

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und beiseite stellen. Das Eiweiß und den Zucker steif schlagen und kurz zur Seite stellen. Gemahlene Mandeln, Puderzucker, das Ei und die Eigelbe in einer Schüssel mit dem Mixgerät sehr hell und schaumig schlagen. Danach ein Drittel des Eischnees unterheben. Sind die Massen angeglichen, den restlichen Eischnee dazugeben und das Mehl darüber sieben. Alles vorsichtig, aber sorgfältig unterheben. Zwischendurch 1-2 El. des Teiges zur geschmolzenen Butter geben und verrühren. Diese Masse anschließend zum Teig geben und einarbeiten.

Die Silikonmatte mit der gefrorenen Dekormasse aus dem Gefrierschrank holen, auf ein Backblech legen und den Biskuitteig mit einer Palette oder Teigkarte gleichmäßig dick darauf verstreichen. Das Ganze sollte zügig geschehen, damit die rote Dekormasse nicht antaut und verwischt. *Auch hier wieder darauf achten, dass die Teigfläche möglichst 30 × 40 cm groß ist!*

Im heißen Backofen ca. 12-15 Minuten backen. Den Dekorbiskuit auf ein Backpapier stürzen und die Silikonmatte abziehen. Den Teig leicht abkühlen lassen. Dann zwei Streifen von 5,5 cm Breite schneiden (das gelingt gut mithilfe eines langen Lineals und einem (Pizza) Rollschneider). Außerdem zwei Kreise mit ca. 16 cm Durchmesser ausstechen/schneiden.

Tränke

- 30 g frisch gepresster Mandarinen- oder Orangensaft
- 10 g Agavendicksaft

Beide Zutaten miteinander vermischen und abkühlen lassen.

Einen Biskuitkreis auf einen Teller oder einen Tortenuntersetzer legen (Streifen nach oben) und den Tortenring darum stellen. Den Tortenring zuvor mit [Tortenrandfolie](#)* auskleiden. Jetzt die zugeschnittenen Biskuitstreifen passgenau um den Biskuitkreis im Tortenring legen. Die Kanten sollten stramm aneinander liegen! Dafür den Tortenring ggf. etwas enger stellen. Das Cranberrykompott einfüllen und glattstreichen. Mit dem zweiten Biskuitkreis bedecken und diesen, sowie die seitlichen Biskuitränder mit der Tränke bestreichen.

Marzipan-Ricotta Mousse

- 50 g Marzipanrohmasse
- 80 g Milch
- 1 Prise gemahlene Vanille
- 2 Eigelb
- 20 g Zucker
- 2 Blätter (3,4 g) Gelatine
- 50 g Ricotta (Kuh)
- 2-5 Tropfen Bittermandelaromaöl
- 100 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Marzipanrohmasse grob raspeln und zusammen mit der Milch und der Vanille in einem Topf aufkochen lassen. In einer separaten Schüssel die Eigelbe mit dem Zucker verrühren. Die heiße Marzipanmilch unter die Eimasse rühren, alles zurück in den Topf gießen und bei milder Hitze und unter Rühren auf 83-84 Grad erhitzen. Sogleich vom Herd ziehen, die gut ausgedrückte Gelatine in der heißen Creme auflösen und mit dem Stabmixer durchmischen. Den Ricotta mit dem Bittermandelaromaöl glattrühren und die warme Marzipancreme einrühren. Die Sahne halbsteif schlagen und unter die Marzipan-Ricottacreme ziehen.

Die Marzipan-Ricotta Mousse in die mit dem Dekorbiskuit ausgekleidete Form gießen und die Torte abgedeckt im Kühlschrank erstarren lassen.

Crumble

- 45 g weiche Butter
- 40 g brauner Zucker
- 45 g Mehl
- 10 g dunkler Kakao
- 42 gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz

Die Butter mit dem Zucker verrühren. Danach die restlichen Zutaten ergänzen und zu Streuseln verarbeiten. Im Backofen bei 180 Grad Ober-/ Unterhitze ca. 10-15 Minuten backen. Der Crumble kann in einer Metalldose bis zur Verwendung aufbewahrt werden.

Schokoladen-Tannenbäume

- ca. 150 g weiße Kuvertüre
- 1,5 g [Mycryo Kakaobutter](#)* (zum Temperieren, s. u.)
- fettlösliche [grüne Lebensmittelfarbe](#)*
- Tannenbaum-Plätzchenausstecher
- [Schokoladenfolie](#)*

Die Kuvertüre temperieren und grün einfärben. (Ich temperiere die Schokolade mit der [Mycryo Methode](#).) Die Kuvertüre gleichmäßig ca. 2 mm dick auf die Schokoladenfolie streichen. Abwarten bis die Schokolade anzieht, das heißt, wenn die Oberfläche matt wird und nicht mehr am Finger klebt, wenn man sie antippt. Dann können die Tannenbäume ausgestochen werden. Anschließend

mit Folie abdecken und mit einer flachen Platte beschwert bei ca. 18-20 Grad kristallisieren lassen. Danach können die Schokoladen-Tannenbäume vorsichtig auslösen. Ich empfehle sicherheitshalber ein paar mehr zu machen, für den Fall, dass mal einer kaputt geht.

Gezuckerte Cranberries

- 50 g Wasser
- 50 g Zucker
- Cranberries

Wasser und Zucker zu Sirup kochen. Vom Herd nehmen, die Cranberries hineingeben und mit dem Sirup benetzen. Anschließend die Beeren abtropfen lassen und in Zucker wälzen. Überschüssigen Zucker abschütteln und die gezuckerten Cranberries auf einem Teller trocken lassen.

Fertigstellung

- Puderzucker oder [Dekorschnee](#)*
- [Perglanzpufer silber oder gold](#)*

Das Dekor sollte möglichst kurz vor dem Servieren aufgebracht werden, damit der Crumble knusprig ist.

Die Schokoladentannenbäume leicht in die Oberfläche der Marzipanmousse drücken, sodass sie fest stehen. Den Crumble zwischen den Tannenbäumchen verteilen und den Rand der Torte mit den gezuckerten Cranberries verzieren. Zum Schluss mit Puderzucker bzw. Dekorschnee (*hält sich besser*) und Silber- oder Goldperlganz bestäuben. Die Torte kann jetzt serviert werden.