

Rüdiger G. Behrens
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Weihnachtstorte

Zutaten:

4 Eiweiß
2 EL Wasser
200 g Zucker
1 Päckchen Orange-back
4 Eigelb
150 g Mehl
75 g Speisestärke
2 gestr. TL Backpulver
200 g gemahlene Mandeln
2 Päckchen Rum-back

Für die Füllung:

4 Glas Orangenmarmelade
1 Päckchen Rum-back
1 Päckchen Marzipanrohmasse
200 g Puderzucker

Zum Verzieren:

150 g halbbittere Kuvertüre

Zubereitung:

Eiweiß und Wasser steifschlagen, Zucker und Orange-back unter Schlagen einrieseln lassen und Eigelb unterziehen.

Gemisch aus Mehl, Speisestärke, Backpulver, Mandeln und Rum-back unter die Masse heben, alles in eine nur am Boden gefettete Springform (26 cm Durchmesser) geben und im Ofen bei 200 Grad etwa 50 Minuten backen, erkalten lassen. Inzwischen Orangenmarmelade und Rum-back verrühren.

Torte in zwei Platten teilen, mit Marmelade füllen und rund herum bestreichen.

Marzipanrohmasse und Puderzucker verkneten, zwischen Folie dünn ausrollen,

Tortenoberfläche und -rand damit bedecken.

Kuvertüre im Wasserbad erwärmen, die Torte damit überziehen und kalt und fest werden lassen.

Das Tortenfoto auf die Torte legen und die Torte präsentieren.