

Springform mit Flachboden



Art.-Nr. 661363



STÄDTER®

Weihnacht's Torte

ARBEITSZEIT: CA. 1,5 STUNDEN | BACKZEIT: 35-40 MINUTEN | KÜHLZEIT: MIND. 2 STUNDEN

Zutaten für die drei Biskuitböden à ø 18 cm: 4 Eier, 120 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 120 g Mehl, 1 TL Backpulver, 3 EL Kakaopulver **Zutaten für die Sauerkirsch-Schicht:** 500 g Sauerkirschen, 2 EL Zucker, 2 TL Zimt, 2 EL Kaltsaftbinder | **Zutaten für die Glühwein-Buttercreme:** 250 g weiche Butter, 1 Päckchen Vanillepuddingpulver (oder 40 g Stärke + Vanille), 500 ml Milch, 60-80 g Zucker, 2 TL Spekulatiusgewürz | **Zutaten für den Glühwein-Spiegel:** 200 ml Kinderpunsch oder Glühwein, 6 Blatt Gelatine | **Zutaten für die Dekoration:** Zimtsterne, kleine Rosmarinzwige, Granatapfelkerne, STÄDTER Streudekor Weihnachten, Sternanis

Zubereitung Biskuit

Backofen auf 170 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eier mit Zucker und Vanillezucker sehr schaumig schlagen (mind. 5 Minuten). Mehl, Backpulver und Kakao vorsichtig unterheben. In einer gefetteten 18er Springform ca. 35-40 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen und in 3 Böden schneiden.

Zubereitung Sauerkirsch-Schicht

Sauerkirschen abtropfen lassen. Mit Zucker, Kaltsaftbinder und Zimt vermengen. Das Pulver in den Saft unterrühren, bis die Masse leicht geliert Kirschen hinzugeben.

Zubereitung Glühwein-Buttercreme

Aus Milch, Zucker und Puddingpulver einen festen Pudding kochen. Den Pudding direkt an der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken und komplett abkühlen lassen (Zimmertemperatur, nicht im Kühlschrank, sonst flockt es). Weiche Butter cremig aufschlagen. Pudding esslöffelweise unter die Butter rühren, bis eine glatte Creme entsteht und mit Spekulatiusgewürz verfeinern.

Torte schichten

Ersten Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen. Hälfte der Kirschmasse und etwas Buttercreme darauf verteilen. Zweiten Boden auflegen, restliche Füllung verwenden. Mit dem dritten Boden abschließen. Torte rundherum mit Buttercreme glatt einstreichen. Tortenring eng um die Torte legen.

Glühwein-Spiegel

Gelatine in kaltem Wasser einweichen (ca. 5-10 Min). Punsch/Glühwein leicht erwärmen, Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Etwas abkühlen lassen, dann vorsichtig auf die Torte gießen. Kühl stellen, bis der Spiegel fest ist (mind. 2 Stunden, besser über Nacht).

Tortendekoration

Wahlweise kann die Torte mit Zimtsternen (siehe Rezept Zimtsterne), kleinen Rosmarinzwigen, Granatapfelkernen, Streudekor und Sternanis verziert werden.

Springform pan with flat base



Item no. 661363



STÄDTER®

Christmas cake

PREPARATION TIME: APPROX. 1.5 HOURS | BAKING TIME: 35-40 MINUTES | COOLING TIME: AT LEAST 2 HOURS

Ingredients for the three sponge cake bases (18 cm diameter): 4 eggs, 120 g sugar, 1 packet vanilla sugar, 120 g flour, 1 tsp baking powder, 3 tbsp cocoa powder | **Ingredients for the sour cherry layer:** 500 g sour cherries, 2 tbsp sugar, 2 tsp cinnamon, 2 tbsp cold juice thickener | **Ingredients for the mulled wine buttercream:** 250 g soft butter, 1 packet vanilla pudding powder (or 40 g starch + vanilla), 500 ml milk, 60–80 g sugar, 2 tsp speculoos spice | **Ingredients for the mulled wine glaze:** 200 ml children's punch or mulled wine, 6 sheets gelatin | **Ingredients for decoration:** cinnamon stars, small sprigs of rosemary, pomegranate seeds, STÄDTER Christmas sprinkles, star anise

Preparation Sponge cake

Preheat the oven to 170°C (top/bottom heat). Beat the eggs with the sugar and vanilla sugar until very frothy (at least 5 minutes). Carefully fold in the flour, baking powder and cocoa. Bake in a greased 18 cm springform pan for approx. 35–40 minutes. Allow to cool completely and cut into 3 layers.

Preparation of sour cherry layer

Drain the sour cherries. Mix with sugar, cold juice thickener and cinnamon. Stir the powder into the juice until the mixture gels slightly. Add the cherries.

Preparation of mulled wine buttercream

Make a thick custard with the milk, sugar and custard powder. Cover the custard directly on the surface with cling film and leave to cool completely (at room temperature, not in the fridge, otherwise it will flake). Beat the soft butter until creamy. Stir the custard into the butter a tablespoon at a time until you have a smooth cream and refine with speculoos spice.

Layer cake

Place the first sponge base on a cake plate. Spread half of the cherry mixture and some buttercream on top. Place the second base on top and use the remaining filling. Finish with the third base. Smoothly coat the cake all around with buttercream. Place a cake ring tightly around the cake.

Mulled wine mirror

Soak the gelatine in cold water (approx. 5–10 minutes). Gently heat the punch/mulled wine, squeeze out the gelatine and dissolve it in the liquid. Allow to cool slightly, then carefully pour over the cake. Refrigerate until the glaze is set (at least 2 hours, preferably overnight).

Cake decoration

The cake can be decorated with cinnamon stars (see recipe for cinnamon stars), small sprigs of rosemary, pomegranate seeds, sprinkles and star anise.