



Deutschland / Germany

Rezept für...	Weihnachtstorte	
Zutaten für den Biskuit:	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 250 g Mehl ➤ 175 g Margarine ➤ 150 g (1 Packung) Crème fraiche 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 2 Packungen Vanille-Zucker ➤ 1 Msp Backpulver
... für die Streusel:	<ul style="list-style-type: none"> ➡ 150 g Mehl ➡ 100 g Margarine ➡ 75 g Zucker 	<ul style="list-style-type: none"> ➡ 1 Packung Vanille-Zucker ➡ 1 Msp Zimt
... für die Creme:	<ul style="list-style-type: none"> 👍 450 g Pflaumenmus 👍 25 g Zucker 👍 ½ l Sahne 	<ul style="list-style-type: none"> 👍 2 Packungen Sahnesteif 👍 1 Packung Vanille-Zucker 👍 Puderzucker zum Bestreuen
Zubereitung:	<p><i>für den Teig:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. das mit Backpulver gemischte Mehl auf die Tischplatte sieben und in die Mitte eine Vertiefung eindrücken 2. Vanillezucker und Crème fraiche hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem Brei verarbeiten 3. darauf die in Stücke geschnittene kalte Margarine geben, sie mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen 4. den Teig in 4 gleich große Stücke teilen. Jeweils 1 Teigstück auf den gefetteten Boden einer Springform (26 cm) ausrollen (darauf achten, daß der Teig am Rand nicht zu dünn ist) 5. mehrmals mit einer Gabel einstechen, den Springformring darum legen und schließen 	

für die Streusel:

6. das Mehl in eine Schüssel sieben
7. den mit Vanillezucker und Zimt gemischten Zucker und die in Flöckchen geteilte Margarine hinzugeben
8. alle Zutaten mit den Händen oder mit 2 Gabeln zu Streuseln vermengen und die Teigböden gleichmäßig damit bedecken
9. Strom: 200-225 Grad, Gas: 5 Min vorheizen 3-4 backen
10. Backzeit: ca. 15 Min.
11. sofort nach dem Backen die Böden vom Springformboden lösen und einen der Böden in 12 Tortenstücke schneiden
12. die Böden auf einem Kuchenrost erkalten lassen

für die Füllung:

13. die gut gekühlte Sahne in einer Schüssel etwa ½ Min. schlagen
14. den mit Sahnesteif und Vanillezucker gemischten Zucker unter ständigem Schlagen einstreuen
15. die Sahne steif schlagen und einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen
16. die 3 unzertheilten Böden zunächst mit dem Pflaumenmus bestreichen
17. dann die Schlagsahne darauf spritzen und mit dem geschnittenen Boden zu einer Torte zusammensetzen
18. die Torte mit Puderzucker bestäuben, sie kalt stellen und vor dem Verzehr mit einem Sägemesser schneiden.

