

Weihnachtstorte Pyramide

Von Kuchenfee

Herzlich willkommen in meiner festlichen Backstube! 🎄📺 In diesem inspirierenden Backvideo zeige ich euch, wie ihr eine herrliche Weihnachtstorte in Form einer dreieckigen Pyramide zaubern könnt. Gemeinsam werden wir einen softigen Vanilleboden mit einer samtigen Buttercreme kreieren, verfeinert mit weihnachtlichen Aromen und einer köstlichen Schokoladenfüllung. Ob ihr euch für Preiselbeeren oder Kirschen entscheidet – die Wahl liegt ganz bei euch!

Um das festliche Gesamtpaket abzurunden, wird die Torte liebevoll mit Marzipan überzogen, perfekt passend für die magische Weihnachtszeit. Begleitet mich durch dieses Backabenteuer und erfahrt dabei nützliche Profi-Tipps direkt aus meiner 10-jährigen Erfahrung als Konditorin.

In diesem Backtutorial zeige ich euch nicht nur, wie einfach es ist, eine beeindruckende Weihnachtstorte selbst herzustellen, sondern auch, wie viel Freude das Backen in der festlichen Adventszeit bereiten kann. Also schnappt euch eure Zutaten und lasst uns gemeinsam in die Welt des Weihnachtsbackens eintauchen!

Freut euch auf DIY Weihnachtstorten, Backspaß für Anfänger und originelle Backideen. Die Torte ist nicht nur ein Augenschmaus, sondern auch ein Gaumenschmaus, der eure Weihnachtsvorbereitungen unvergesslich macht. Mit schrittweisen Anleitungen und einem Backvideo, das euch durch den gesamten Prozess begleitet, wird dieses Rezept sicherlich ein Highlight eurer festlichen Genussmomente sein.

Vergesst nicht, euch mit einer Tasse Tee oder Kaffee zurückzulehnen, während ihr die Leckerei in meiner Backstube kreiert. Viel Spaß beim Nachbacken und eine zauberhafte Adventszeit voller Genuss und Kreativität! 🌟🍰



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
20 min	6 Std.	n/a	6 Std. 20 min

10 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BODEN

3 x Eier

M, Raumtemperatur

75 g Butter

100 g Zucker

1 Prise Salz

1 Paket Vanillinzucker

1 Msp Zimt

180 g Mehl

1 TL Backpulver

CREME

200 g Kuvertüre

Zartbitter

3 x Eier

M

60 g Zucker

550 ml Sahne

3 Paket Sahnesteif

AUSSERDEM

300 g Marzipanrohmasse

100 g Preiselbeerkonfitüre

Zuckerperlen zum dekorieren

Werkzeuge

Kastenform

Waage

Schüssel

Küchenmaschine

Nudelholz

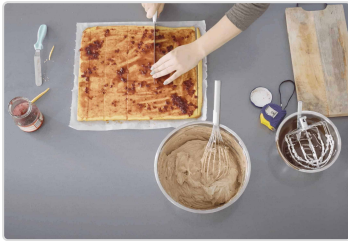
Zubereitung

1. BODEN

- 01
- Butter mit Zucker, Salz sowie Zimt & Vanillezucker für einige Minuten kräftig aufschlagen, während dessen den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen.
- 02
- In die schaumige Buttermasse nun ein Ei nach dem anderen einschlagen.
- 03
- Mehl und Backpulver kurz mischen und zur Masse geben, einrühren und den Teig auf das Blech streichen.
- 04
- Nach Sicht backen. Heisst: So lange backen er goldig ist, danach vom Blech rutschen lassen und abgedeckt auskühlen lassen.

05 Ist der Boden ausgekühlt, kann er auf die Arbeitsplatte gestürzt werden um das Backpapier vorsichtig zu entfernen.

Nun die Preiselbeeren auf dem Boden verstreichen und mit einem Lineal 5 Streifen abmessen und schneiden mit folgenden Maßen: 10cm, 8 cm, 6 cm, 3cm und 2 cm.



2. FÜLLUNG

01 Kuvertüre schmelzen.

02 Eier mit Zucker über einem Wasserbad unter schlagen erwärmen bis der Zucker gelöst ist.

03 Sahne steif schlagen, dabei das Sahnesteif einrieseln lassen.

04 Die Kuvertüre zur Eiermasse rühren, danach die Sahne mit Liebe unter die Schokomasse heben.

05 Der größte Boden nun auf eine Servierplatte platzieren mit etwas Creme bestreichen und dann mit weiteren Böden von Groß nach Klein und restlicher Creme fortfahren.

06 Wer möchte reserviert etwas Creme und sie als Dekor aufzudressieren, diese bis dahin im Kühlschrank lagern.

07 Die Pyramide an allen Seiten so glatt wie möglich streichen und dann für mindestens zwei Stunden kühlen.

08 Etwas Puderzucker auf der Arbeitsfläche verstreuen und den Marzipan ausrollen, sodass er über die Pyramide passt.

09 Die Torte eindecken, Rest abschneiden und nach Wahl mit der reservierten Creme, Zuckerperlen und vielem mehr dekorieren.