

Wintertorte

Von Kuchenfee

Herzlich willkommen auf meinem Kanal, liebe Backfreunde! 🍪🎄 In diesem festlichen Video zeige ich euch, wie ihr mit meiner leckeren Weihnachtstorte in kürzester Zeit eure Backkünste auf das nächste Level hebt. ✨ Als erfahrene Konditorin mit über 10 Jahren Erfahrung, bin ich, Kuchenfee Lisa, mehr als begeistert, euch dieses einfache, aber dennoch beeindruckende Rezept zu präsentieren.

Taucht ein in die Welt der Weihnachtsbäckerei und lasst euch von meiner Schoko-Biskuit-Torte mit Kokos-Frischkäse-Creme, süßen Kirschen und einer zauberhaften Schoko-Dekoration verführen! 🍫🍒

🍰 Diese festliche Kreation ist nicht nur ein Augenschmaus, sondern auch ein Gaumenglück für Naschkatzen jeden Kalibers. Und das Beste? Keine Gelatine, kein Alkohol – perfekt für alle Genießer!

Egal, ob ihr Backanfänger seid oder bereits eure Backmeisterprüfung abgelegt habt, dieses Rezept verspricht Backspaß pur. Begleitet mich in meiner Backstube und lasst uns gemeinsam kreativ werden. 🎨💖 Ich teile nicht nur meine besten Backtipps und Tricks, sondern präsentiere euch auch wertvolle Dekoideen, wie kleine Schoko-Weihnachtsbäume, die jedes Stück zu einem winterlichen Kunstwerk machen!

Schnappt euch eure Schürzen und lasst uns zusammen dieses einfache, aber eindrucksvolle Weihnachtsdessert zaubern. 🧑🍳🎁 Verpasst nicht die süßen Weihnachtsfreuden und die köstliche Verbindung von Schokolade, Kokos und Preiselbeeren in diesem einzigartigen Leckerbissen. 🍇✨

Folgt meinem Backvideo und erfahrt, wie ihr in kurzer Zeit eine festliche Torte kreiert, die nicht nur eure Familie, sondern auch eure ganze Community begeistern wird. Vergesst nicht, das Video zu liken, zu teilen und euch für weitere köstliche Backideen zu abonnieren! 🌈

🔔 Viel Spaß beim Backen und frohe Weihnachten! 🧑🎄🎅

#Weihnachtstorte #BackenMitLisa #FestlicheRezepte #Backspaß
#LeckereWeihnachten



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
20 min	25 min	n/a	45 min

10 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BISKUIT

3 x Eier, M

Raumtemperatur; M

110 g Zucker

1 Prise Salz

100 g Mehl

120 g Backkakao

FÜLLUNG

350 g Frischkäse

30 g Kokosraspel

100 g Puderzucker

500 ml Sahne

2 Paket Sahnesteif

120 g Kirschkonfitüre

AUSSERDEM

Kokosraspeln

grob

200 g Kuchenglasur

10 x Mikadosticks

Werkzeuge

Springform 22 cm

Küchenmaschine / Handrührgerät

Waage

Torteneinteiler

Winkelpalette

Spritzbeutel

Zubereitung

1. BISKUIT

- 01** Springform am Boden mit Backpapier belegen. Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.
- 02** Eier, Zucker & Salz rund 10 Minuten kräftig aufschlagen. Mehl und Backkakao mischen und auf die Eiermasse sieben, unterheben.
- 03** Den Teig in die Form geben und ausbacken. Nach dem backen in der Form auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen.
- 04** Ist der Biskuit ausgekühlt, aus der Form lösen und drei mal waagrecht durchschneiden, sodass vier Böden entstehen.

2. CREME

- 01** Die Kokosraspel mit Frischkäse vermengen. Sahne mit Puderzucker aufschlagen und zum Schluss Sahnesteif einrieseln lassen.
- 02** Etwa ein Drittel der Sahne abnehmen und im Kühlschrank aufbewahren um damit die Torte einzustreichen. Restliche Sahne und Frischkäse miteinander vermengen.
- 03** Ein Drittel der Konfitüre auf den ersten Boden streichen, dann mit einem Drittel der Kokoscreme bestreichen.

- 04** Mit Böden, Konfitüre und Sahnecreme fortfahren bis alles aufgebraucht und gestapelt ist, die Torte dann im Kühlschrank mindestens drei Stunden durchkühlen.
- 05** Sobald die Torte gekühlt ist, mit der restlichen Creme einstreichen und den groben Kokosraspeln am Rand versehen.
- 06** Mit Hilfe eines Einteiler die Torte in 10 Stücke portionieren.

3. DEKOR

- 01** Die Kuchenglasur nach Packungsanleitung lösen, in ein Spritztütchen füllen.
- 02** Mit Hilfe des Einteiler und einem Bleistift die Tortenstücke auf einem Backpapier markieren, auf jedes Stück ein Mikado legen.
- 03** Die Glasur nun mit dem Tütchen über die Mikado auftragen, sodass sie einem Baum ähneln. Trocknen lassen.
- 04** Sobald die Schokobäume fest sind, können sie auf jedes Tortenstück platziert werden.