



## Weihnachtstorte

---

Weihnachtliche Torte mit einer Füllung aus Apfelsinen, Äpfeln, Rosinen und vielem mehr ...

### Zutaten:

---

Für die Böden:

5 Eigelb  
4 Eßlöffel heißes Wasser  
150g Zucker  
1 Päckchen Vanillinzucker  
5 Eiweiß  
100g Weizenmehl  
50g Speisestärke  
ein gestrichener Teelöffel Backpulver  
200g gemahlene Haselnusskerne

Für die Füllung und Deko:

50g Rosinen  
3 Eßlöffel Rum  
ein Päckchen weiße Gelantine, gemahlen  
4 Eßlöffel kaltes Wasser  
3 mittlere Äpfel  
3 mittlere Apfelsinen  
500ml Sahne  
50g gesiebter Puderzucker  
1 Päckchen Vanillinzucker  
Schokostreusel  
Puderzucker

eine Papierschablone mit einem Weihnachtsmotiv

### Zubereitung

---

Das Eiweiß steif schlagen. Zucker und Vanillinzucker darunter schlagen, bis der Schnee wieder fest ist.

Dann Eigelb und Wasser einrühren. Mehl und Speisestärke und Backpulver mischen, darübersieben und locker unterziehen. Zum Schluß die gemahlene Haselnusskerne unterziehen.

Den Teig in eine, mit Backpapier ausgelegte, Spingform füllen, glattstreichen und sofort im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 175 Grad) für 25 bis 40 Minuten backen.

Den Tortenboden am besten erst einmal einen Tag ruhen lassen, die Füllung erst dann zubereiten.

Rosinen waschen und abtrocknen, dann im Rum für einige Stunden einweichen lassen.

Gelantine im kalten Wasser anrühren und 10 Minuten zum Quellen stehen lassen.



Äpfel schälen, vierteln, entkernen und grob raspeln. Apfelsinen schälen und klein schneiden.

Gequollene Gelantine vorsichtig unter rühren erwärmen, bis sie sich löst. Dann kühl stellen.

Sahne fast steif schlagen und die lauwarmer Gelantinelösung, Puderzucker und Vanillinzucker hinzufügen. Anschließend die Sahne richtig steif schlagen.

Von der Sahne 2 Eßlöffel beiseite nehmen. Unter die restliche Sahne die Äpfel, Apfelsine, Rosinen und Rum unterheben.

Den Bisquitboden 2 Mal durchschneiden. Den unteren Boden mit der Hälfte der Füllung bestreichen, zweiten Boden auflegen und den Rest der Füllung auf den Boden geben. Den dritten Boden auflegen.

Den Rand der Torte mit der zurückgelassenen Sahne bestreichen und mit Schokostreuseln bewerfen.

Für die Oberseite der Torte eine Papierschablone mit einem Weihnachtsmotiv zurecht schneiden. Schablone vorsichtig auflegen, die Oberseite der Torte mit Puderzucker bestreuen. Papierschablone vorsichtig abheben.