Whisky-Weihnachtstorte

Kategorien: Backen, Buffets, Desserts, Modekuchen, Torten
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

8 Eigelb
125 g Zucker
4 EL Wasser
100 g Mehl
4 EL Kakao
1 TL Backpulver
4 kleine Schnapsgläser Whisky
1 Packung Lebkuchen
1 Packung Puddingpulver (Schokolade)
1/4 Liter Milch
2 kleine Schnapsgläser Whisky
800 g Schlagobers
2 Packung Vanillezucker
4 EL Kakaopulver, instant, z. B. Kaba
Zucker
Lebkuchen zum Dekorieren
Schokoladenraspel zum Dekorieren

Zubereitung

Für den Biskuitboden die Eigelbe, den Zucker und das Wasser schaumig schlagen.
Mehl, Backpulver und Kakao mischen und nach und nach zugeben.
In eine Springform füllen und 50 min. bei 180°C backen.
Nach dem Backen den Boden auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
Den Boden mit 4 Gläsern Whisky beträufeln.

Für die Füllung den Boden mit den Lebkuchen belegen.
Danach einen Tortenring um den Boden stellen.
Schokoladenpudding mit nur 1/4 l Milch zubereiten, jedoch noch 2 Gläser Whisky dazugeben.
Den Pudding auf den Lebkuchen verteilen.
Leerräume zwischen den Lebkuchen damit füllen.

Den Pudding erkalten lassen.
Den Schlagobers schlagen, nach und nach das Sahnesteif hinzugeben.
3 EL Schlagobers zum Verzieren wegnehmen.
Den Kaba (Instant-Kakao) zum Schlagobers geben.
Die Obersmasse auf dem Kuchen verteilen und glatt streichen.

Mit Schokoraspeln verzieren, Rosetten mit der weißen Sahne aufspritzen und mit Lebkuchenstückchen garnieren.