

ZUTATEN

TEIG

80g weiche Butter
70g Zucker
1 Ei
170g Mehl + Mehl zum Kneten
Prise Salz

CREME

500ml Sahne
4 EL Zucker
200g Frischkäse
300g Spekulatius Aufstrich
(z.B. "Spekulatius Creme" von REWE Feine Welt)

DEKO

6 Macarons
(z.B. "Macarons Winter Edition" von REWE Feine Welt)
1TL goldenes Lebensmittelpulver
1 Zuckerstange
10 Schokokugeln in Glanzpapier
Blumen
Rote Stoffschleife

CHRISTMAS CREAM TART

REZEPT FÜR: 1 KRANZ
DAUER: 2 STUNDEN 00 MINUTEN
ARBEITSZEIT: 0 STD 20 MIN | BACK-/RUHEZEIT: 1 STD 40 MIN)

1. Für den Teig alle Zutaten zusammen vermengen und gut durchkneten. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ca. 1 Stunde durchkühlen lassen. Anschließend auf einer gut bemehlten Arbeitsplatte ca. 3mm dünn ausrollen und mit zwei großen Schüsseln als Vorlage ausschneiden (ca. Ø30cm Durchmesser). Eine kleinere Schüssel (ca. Ø20cm Durchmesser) in die Mitte jedes Kreises setzen und ebenfalls drumherum ausschneiden
2. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
3. Beide Teigringe auf je ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im Ofen ca. 10 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen
4. Für die Creme Frischkäse mit Zucker und Spekulatius Aufstrich cremig rühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Creme in einen großen Spritzbeuten mit großer Lochtülle füllen
5. Ersten Teigring auf eine Tortenplatte setzen und gleichmäßig Tupfer der Creme darauf setzen. Anschließend zweiten Ring darauf setzen und ebenfalls mit der Creme besetzen
6. Abschließend dekorieren: Goldpulver mit etwas Wasser vermengen und mit einem Pinsel auf die Macarons streichen. Macarons, sowie Blumen, Schokokugeln und der zerstoßenen Zuckerstange auf der Christmas Cream Tart dekorativ platzieren. Mit großer, roter Schleife finalisieren und noch leicht gekühlt mit lieben Menschen genießen



NOTIZEN