

# Vacherin Weihnachtstorte

etwa 10 - 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 30 Min.

**Zutaten:****Meringues-Boden:**

1 Beutel Dr. Oetker Perfect Meringues  
75 ml Wasser  
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau) grün

**Meringues-Tannenbäumchen:**

1 Beutel Dr. Oetker Perfect Meringues  
75 ml Wasser  
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau) grün  
Dr. Oetker Streudekor Party Mix

**Füllung:**

8 dl Vollrahm (800 ml)  
2 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter  
200 g Milkschokolade  
200 g weisse Schokolade

**1 Vorbereiten:**

Je zwei Backbleche und zwei Backpapier bereitlegen. 3 Spritzbeutel mit Sterntülle und einen Tortenring bereitstellen. Den Backofen vorheizen.

**Heißluft 100 °C****2 Meringues-Boden:**

Eine Packung Dr. Oetker Perfect Meringues Mix in eine grosse Rührschüssel geben. 75 ml Wasser dazugeben und auf kleiner Stufe vermengen. Dann auf höchster Stufe 3 Minuten luftig schlagen und am Schluss noch etwas grüne Lebensmittelfarbe dazugeben und vermischen.

Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Auf ein Backpapier einen Kreis von ca. 22 cm Durchmesser zeichnen. Backpapier drehen, auf ein Backblech legen und den Kreis mit der Masse füllen.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens während 60 Minuten backen. Zwischendurch zwei- dreimal kurz die Backofentür öffnen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.

**Rille: in der Mitte des Backofens**  
**Backzeit: 60 Minuten**

Vollständig auskühlen lassen.

### 3 Meringues-Tannenbäumchen:

Zweite Packung Dr. Oetker Perfect Meringues Mix in eine grosse Rührschüssel geben. 75 ml Wasser dazugeben und auf kleiner Stufe vermengen. Dann auf höchster Stufe 3 Minuten luftig schlagen.

Wenn die Meringues-Masse steif ist, die Hälfte der Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und die andere Hälfte mit grüner Lebensmittelfarbe leicht einfärben und ebenfalls in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Nun kleine weisse und grüne Tannenbäumchen auf das zweite mit Backpapier belegte Backblech aufspritzen. Nach Bedarf vor dem Backen Streusel auf die Tannen geben.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens während 60 Minuten backen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**  
**Backzeit: 60 Minuten**

### 4 Füllung:

Rahm mit dem Rahmhalter steif schlagen. Milkschokolade über dem Wasserbad schmelzen. Zwei Esslöffel des Rahms begeben und zügig mit dem Schwingbesen untermischen. Sofort die Hälfte des Rahms begeben und unterheben.

Einen Tortenring auf den Meringues-Boden stellen und ganz vorsichtig leicht eindrücken. Die Milkschokolade-Rahm-Masse darauf verteilen und in den Gefrierschrank stellen.

Weisse Schokolade über dem Wasserbad schmelzen. Zwei Esslöffel des Rahms begeben und zügig mit dem Schwingbesen untermischen. Sofort den restlichen Rahm begeben und unterheben.

Die schönsten Meringue-Tannenbäumchen für die Dekoration beiseitestellen. Die restlichen Meringues zerbröseln.

Die Torte aus dem Gefrierfach nehmen und die Meringue-Brösel darauf geben. Nun die weisse Schokoladen-Masse darauf verteilen. Zugedeckt im Tiefkühler über Nacht durchfrieren lassen.

Kurz vor dem Servieren mit den beiseite gestellten Tannenbäumchen dekorieren.