

Weihnachtstorte mit Punschkirschen

Zutaten für ca. 12 Stücke:

Für den Teig:

4 Eier
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Lebkuchengewürz
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
Salz
200 g Mehl Type 405, z. B. Aurora
Sonnenstern-Mehl

Für die Füllung:

1 Glas Schattenmorellen (720 ml)
125 ml Rotwein, 30 g Zucker
2 Beutel Glühfix
40 g Speisestärke
300 ml süße Sahne
1 Päckchen Sahnesteif

Für die Verzierung:

500 g Marzipanrohmasse
250 g Puderzucker
2 TL Kakaopulver

1. Für den Teig die Eier trennen. Die Eigelbe mit 100 g Zucker dickcremig aufschlagen. Vanillezucker, Lebkuchengewürz, Zitronenschale und 1 Prise Salz unterrühren. Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Den Backofen auf 175° C (Umluft 155° C) vorheizen.
2. Den Eischnee und das gesiebte Mehl vorsichtig unter die Eigelbcreme heben. Den Teig in eine nur am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform füllen. Im heißen Backofen auf der 2. Schiene von unten 40–45 Minuten backen. Den Tortenboden auskühlen lassen und zweimal quer durchschneiden.
3. Für die Füllung die Schattenmorellen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. 175 ml Kirschsafte abmessen und mit dem Rotwein, dem Zucker und dem Glühfix erhitzen. Ca. 10 Minuten ziehen lassen.
4. Die Glühfix-Beutel herausnehmen und die Flüssigkeit aufkochen lassen. Die Speisestärke mit 4 EL Kirschsafte glatt rühren und den Punsch damit binden.
5. Die Kirschen unterheben und abkühlen lassen. Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. Um den unteren Teigboden einen Tortenrand legen. Das Kirschkompott darauf verteilen und glatt streichen.
6. Den zweiten Teigboden daraufsetzen und die Sahne daraufstreichen. Den dritten Teigboden daraufsetzen und die Torte ca. 1 Stunde kalt stellen. Die Torte aus dem Tortenrand lösen.

7. Für die Verzierung die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker verkneten, 1 TL Puderzucker dabei zurückbehalten. 200 g des Marzipans mit 1 TL Kakaopulver verkneten, ausrollen und Sterne in verschiedenen Größen ausstechen. Die Sterne mit dem restlichen Kakaopulver bestäuben. Die helle Marzipanmasse dünn ausrollen und über die gesamte Torte geben.

Aus der restlichen hellen Marzipanmasse ebenfalls Sterne ausstechen und mit dem zurückbehaltenen Puderzucker bestäuben.

8. Die Torte mit den hellen und dunklen Sternen verzieren und den Rand nach Wunsch mit einer dunklen Marzipanschleife verzieren.



Sie haben dieses Rezept ausprobiert? Dann posten Sie uns doch ein Bild vom Resultat auf unsere Pinnwand:



www.facebook.de/spitzhuettl

SPITZHÜTTL **HOME COMPANY**[®]

Unteraltertheimer Str. 2 97277 Neubrunn www.spitzhuettl.de

MÖBEL DEIN LEBEN AUF