

Rezept



Zimtstern- Tiramisu-Torte

ZUBEREITUNG

Zutaten für 16 Portionen:

- 250 g Hüttenthaler Magerquark
- 250 g Hüttenthaler Schmand
- 400 g Hüttenthaler Schlagsahne
 - 3 Eier
 - Salz
- 200 g Zucker
 - 100 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Kakaopulver (ungezuckert)
- 4 Blatt Gelatine
- 100 ml heißer Espresso
 - 200 g Zimtsterne
- 100 g Johannisbeergelee
- 50 g Granatapfelkerne
- Zimt zum Bestäuben

1. Den Ofen auf 160 Grad vorheizen und eine 26 cm Durchmesser Springform mit Backpapier auslegen.
2. Eier trennen. Eiweiße und 1 Prise Salz steif schlagen, dabei zum Schluss 100 g Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Zucker gelöst ist. Eigelbe kurz unterrühren. Mehl, Backpulver und Kakao mischen, auf die Eiercreme sieben und unterheben.
3. Masse in die Springform geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Schmand, Quark und 100 g Zucker glatt rühren. Gelatine ausdrücken, im heißen Espresso auflösen. 3 EL Creme in den Espresso rühren, dann alles unter die restliche Creme rühren. Sahne steif schlagen und unterheben.
5. Einen Tortenring um den Boden stellen. Etwas Creme auf den Boden geben und glatt streichen. Zimtsterne, bis auf einige zum Verzieren, auf der Creme dicht an dicht verteilen. Restliche Creme daraufgeben und locker verstreichen. Torte circa 2 Stunden kalt stellen.
6. Johannisbeergelee kurz erwärmen. Torte mit Gelee, Granatapfelkernen und restlichen Zimtsternen verzieren. Mit Zimt bestäuben und servieren! Wer es richtig feierlich wünscht, kann das Ganze auch noch mit köstlichem Zimteis toppen. Unverschämt gut.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten (zzgl. 15 Minuten Backzeit und 2 Stunden Kühlzeit)

