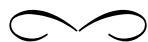


# Weihnachtstorten

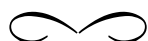


2006

# Weihnachtstorten Rezepte



Apfelsinenschichttorte .....	3
Friesische-Weihnachts-Torte .....	4
Himmelstorte .....	5
Irish-Coffee-Torte .....	6
Kirsch-Rotwein-Torte .....	7
Lebkuchen-Mascarpone-Torte .....	8
Marzipan-Mohn-Torte .....	9
Nusstorte.....	10
Orangenpunsch-Torte .....	11
Orangenschnee-Torte .....	12
Pflaumen-Punsch-Torte .....	13
Preiselbeer-Marzipan-Torte .....	14
Spekulatiustorte .....	15
Stachelbeertorte .....	16
Torte für den Weihnachtstag .....	17
Walnusstorte .....	18
Weihnachtliche Schokoladentorte .....	19
Weihnachtstorte .....	20
Wiener-Schokoladen-Torte .....	21
Winter-Apfel-Sahne-Torte .....	22



# Apfelsinenschichttorte



## **Teig:**

250 g Butter  
250 g Zucker  
1 P Vanillezucker  
4 Eier  
200 g Mehl  
1½ TL Backpulver

4 Böden abbacken  
bei 200° C, ca. 10 Min.

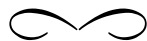
Nach dem Erkalten mit 100 g Zartbitterschokolade, die man mit 30 g Kokosfett flüssig macht, bestreichen.

## **Füllung:**

2 TL weiße gem. Gelatine  
3 EL kaltes Wasser zum Anrühren  
4 Stück Würfelzucker  
¼ l Apfelsinensaft (4 – 5 Apfelsinen)  
1 P Galetta Vanille  
½ l Sahne

Den Apfelsinensaft in einer Schüssel mit dem Päckchen Galetta zu einer Creme verrühren. Die gem. Gelatine mit dem Zucker erwärmen und kühlen lassen.

Die Sahne fast steif schlagen, die lauwarme Gelatine unterschlagen und die Sahne steif schlagen. Etwas Sahne zum Verziern überlassen. Die andere Sahne unter die Apfelsinencreme heben. Die Böden mit der Creme bestreichen (wenn die Schokolade fest ist).



# Friesische Weihnachts-Torte



## Teig:

250 g Mehl	Knetteig herstellen, in 3 Teile
1 Msp Backpulver	formen, auf gefetteter
150 g Creme Fraiche	Springbodenform ausrollen, einstechen
175 g Butter	und mit dem Formrand umlegen

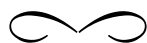
150 g Mehl	
75 g Zucker	
1 P Vanillezucker	Streusel herstellen, auf die
1 Msp. Zimt	3 Böden verteilen.
100 g Butter	

Bei 200° C, ca. 15 Min. backen, sofort aus der Form lösen und einen Boden in 16 Tortenstücke teilen.

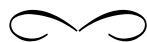
## Füllung:

$\frac{1}{2}$ l Sahne	schlagen
25 g Zucker	Zwei Böden zuerst mit Pflaumenmus,
1 P Vanillezucker	dann mit Sahne bestreichen.
	Die 16 Tortenstücke auflegen, und mit
	Puderzucker bestäuben.

Torte lässt sich gut einen Tag vorher zubereiten, schmeckt gut durchgezogen am besten.



# Himmelstorte



## Teig:

250 g Butter  
200 g Zucker  
1 P Vanillezucker  
3 EL Rum  
2 Eier  
3 Eigelb  
375 g Mehl  
1 TL Backpulver

125 g Mandelblättchen  
150 g Zucker  
 $\frac{1}{2}$  TL Zimt

3 Eischnee

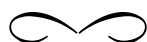
## Füllung:

$\frac{3}{4}$  l Sahne

Aus den ersten Zutaten einen Rührteig herstellen. Diesen in 6 Portionen aufteilen. Mandeln Zucker und Zimt verrühren und Eiweiß schlagen. Jeweils eine Portion Teig auf einen Springformboden streichen mit etwas Eischnee bestreichen, mit Zucker-Mandelgemisch bestreuen und etwa 10 Min. bei 175°C abbacken.

Einen der Böden sofort nach dem Backen in 12 bis 14 Stücke schneiden. 4 bis 5 Böden ergeben eine Torte.

Die Böden mit Sahne bestreichen zuletzt mit einer Tülle tupfen aufsetzen und den geschnittenen Boden fächerartig aufsetzen.



# Irish-Coffee-Torte



Zuerst einen dünnen Mürbeteigboden herstellen.

## **Nussbiskuit:**

5 Eier  
150 g Zucker  
150 g Mehl  
100 g gemahlene Haselnüsse  
 $\frac{1}{2}$  P Backpulver

bei 170°C 35 Min. backen

rote Konfitüre  
Whiskey zum Beträufeln

## **Füllung:**

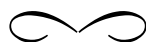
1 EL Pulverkaffee  
6 Blatt Gelatine  
5 EL Whiskey  
50 g Zucker  
1 P Vanillezucker  
400 ml Sahne

## **Garnierung:**

200 ml Sahne  
1 Blatt Gelatine  
geraspelte Schokolade  
gehobelte Nüsse  
Kakao

## **Zubereitung:**

1. Tortenboden durchschneiden und jeden Boden mit Whiskey beträufeln.
2. Mürbeteigboden dünn mit Konfitüre bestreichen, darauf einen Biskuitboden legen.
3. Dann einen Tortenring umstellen.
4. Pulverkaffee mit 100 ml kochendem Wasser verrühren.
5. Dann die Gelatine darin auflösen, Whiskey, Zucker und den Vanillezucker dazugeben.
6. Wenn die Kaffeemasse geliert, die Sahne unterheben, Torte füllen und kaltstellen.
7. Für die Garnierung die Torte mit Sahne einstreichen und in die Mitte der Torte einen Kreis aus geraspelter Schokolade und gehobelten Nüssen streuen.
8. Den Tortenrand mit Nüssen bestreuen.
9. Am Ende jedes Stück mit einem Sahnetupfer garnieren und mit Kakao bestäuben.



# Kirsch-Rotwein-Torte



## Teig:

200 g Mehl  
100 g Margarine  
75 g Zucker  
1 Ei  
1 Prise Salz

Mürbeteig herstellen  
(1/2 Stunde ruhen lassen)  
2/3 des Teiges in eine gefettete Springform  
(24 cm Ø) auslegen, 1/3 des Teiges für  
den Rand verwenden.  
Bei mittlerer Temperatur  
15 Minuten backen.

## Füllung:

1 Glas Sauerkirschen

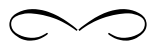
Die angedickten Sauerkirschen  
auf den Boden geben.

$\frac{1}{4}$  l Rotwein  
100 g Zucker  
2 TL Zitronensaft  
8 Blatt Gelatine

Rotwein bis kurz vor dem Kochen erhitzen  
und die eingeweichte Gelatine dazugeben,  
erkalten lassen.

2 Becher Sahne

geschlagene Sahne unterheben  
(einen Teil zum Garnieren zurück lassen)  
und die Masse über die Kirschen  
streichen, nach Bedarf mit Kirschen und  
Sahne garnieren,  
kalt stellen.



# Lebkuchen-Mascarpone-Torte



## Teig:

3 Eier	
100 g Zucker	
75 g Mehl	
75 g Speisestärke	Biskuitteig herstellen
1 Beutel Orange-Back	
1 TL Backpulver	

## Füllung:

200 g Marzipanrohmasse	
50 g Puderzucker	verkneten, 2 Platten ausrollen
5-6 EL Orangensaft	
75 g Gelee (rot)	

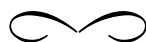
## Füllung:

5 Blatt weiße Gelatine	einweichen
200g Schoko-Lebkuchen	klein schneiden
200 g Schlagsahne	schlagen
250 g Mascarpone	
300 g Vollmilch Joghurt	
40 g Zucker	verrühren
1 TL Zimt	

Sahne und Gelatine unterheben

## Zubereitung:

1. Biskuit halbieren und mit Orangensaft beträufeln.
2. Formrand darumzulegen.
3. Hälfte der Füllung darauf streichen.
4. 1. Platte Marzipan auflegen und mit erwärmten Gelee bestreichen.
5. 2. Platte Marzipan auflegen und mit dem Rest der Füllung bestreichen.
6. Danach mit dem 2. Biskuitboden bedecken und 2 Std. kaltstellen.
7. 500 g Sahne schlagen und mit 2/3 der Sahne die Torte bestreichen.
8. Zum Schluss die Torte mit Sahnetuffs, Belegkirschen und Lebkuchensternen verzieren
9. Fertig!





# Marzipan-Mohn-Torte



## **Biskuitteig:**

- 3 Eigelb
  - 4 EL Wasser
  - 1 Tasse Zucker
  - 1 P Vanillezucker
  - 3 Eischnee
  - 1 1/4 Tasse Mehl
  - 3/4 Tasse Mohn
  - 1 1/2 P Backpulver
- einen Biskuitteig herstellen

In eine mit Backpapier ausgelegte Springform (28 Ø) füllen und bei 175° C etwa 20-30 Min. backen Nach dem Abkühlen einmal durchschneiden.

## **Füllung:**

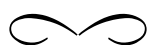
- 1 Glas Preiselbeeren
  - 1/2 l Sahne
  - 1/4 geschlagene Sahne
- auf den unteren Boden die Preiselbeeren verteilen  
die geschlagene Sahne darüber streichen,  
den zweiten Boden oben auf legen.
- für den Rand und die Verzierung zurücklassen

## **Marzipandecke:**

- 200 g Marzipanrohmasse
  - 50 g Puderzucker
  - 2 TL Kirschwasser
  - oder Ähnliches
- Marzipanrohmasse mit Kirschwasser und Puderzucker verkneten

Auf der mit Puderzucker bestäubten Arbeitsplatte eine in der Größe der Springform 28 Ø Marzipandecke ausrollen und auf die Torte legen.

Die Marzipandecke mit Kakao oder Nesquick bestäuben.



# Nusstorte



## Teig:

150 g Butter  
150 g Zucker  
4 Eier  
80 g Mehl  
2 TL Backpulver                      Rührteig  
150 g ger. Schokolade (Block) herstellen  
150 g ger. Haselnüsse  
1 TL Zimt  
 $\frac{1}{2}$  TL gem. Nelken

## Zubereitung:

Butter, Zucker und 4 Eigelb schaumig rühren.

Die anderen Zutaten mischen und unterheben, zuletzt den Eischnee unterheben.

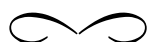
Backzeit: 1 Stunde bei 175° C.

## Füllung:

1kl Dose Ananas  
 $\frac{1}{2}$  l Sahne

Den erkalteten Boden einmal durch schneiden und mit Sahne und Ananas füllen.

Oben mit Schokoraspeln bestreuen.



# Orangepunsch-Torte



## Teig:

30 g Zartbitterschokolade  
200 g gem. Haselnüsse  
2 EL Paniermehl  
5 Eier (Gr. M)  
190 g Zucker

## Füllung:

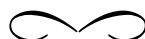
6 Blatt weiße Gelatine  
5-6 Orangen (ca. 1,2 kg)  
6 EL Orangenlikör  
1 P Glühweingewürz (2 g)  
650 g Schlagsahne  
50 g Halbbitter- Kuvertürenspane

Schokolade reiben, mit Nüssen und Paniermehl mischen. Eier trennen, Eiweiß und 125 g Zucker steif schlagen. Eigelb unterziehen. Die Nussmischung unter heben. Eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen. Im heißen Ofen bei 175° C 40 – 45 Min. backen, auskühlen lassen.

Biskuit halbieren, Gelatine einweichen, 2 Orangen auspressen und 2 filetieren. Saft aus den Trennhäuten drücken.  $\frac{1}{4}$  l Saft abmessen. Mit Likör, 50 g Zucker Gewürz aufkochen. 5 Min. ziehen lassen. Beutel entfernen, Gelatine ausdrücken, im Punsch auflösen, kühlen.

300 g Sahne steif schlagen. Wenn der Punsch zu gelieren beginnt, Sahne unter-rühren. Knapp die Hälfte der Creme auf den unteren Boden streichen. Filets in die Mitte legen. Restliche Creme kuppelartig darauf streichen. mit dem 2. Boden bedecken. Torte ca. 2 Stunden kühl stellen.

Von der Zartbitter Kuvertüre Späne abschaben. Restliche Orangen schälen, in Scheiben schneiden. 300 g Sahne und 15 g Zucker steif schlagen. Torte mit etwas Sahne einstreichen. Mit übriger Sahne, Orangenscheiben und Schokospänen verzieren.



# Orangenschnee-Torte



## Backen mit Kölln-Flocken zu Weihnachten

### Teig:

4 Eier	Eier trennen, Eigelb mit warmen Wasser
3 EL warmes Wasser	dickschaumig schlagen. Eiweiß zu steifem
100 g Zucker	Schnee schlagen und darüber geben.
1 Prise Salz	Kölln-Instant-Flocken mit gesiebttem
75 g Kölln-Instant Flocken	Mehl mischen und über die Eimasse geben
75 g Weizenmehl (Type 405)	und mit einem Schneebesen vorsichtig
	unterheben.

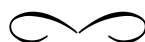
### Füllung:

1 Ei (Kl. 3)	Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte
100 g Zucker	Springform geben (28 cm) und im
6 Blatt Gelatine	vorgeheizten Ofen backen. Nach dem
1/4 l Orangensaft	Abkühlen den Kuchen einmal quer
(frisch gepresst) oder	durchschneiden und auf eine Tortenplatte
1/8 Orangensaftkonzentrat	setzen, den Springformrand darüber setzen.
2 B Sahne (400 g)	
1 B Sahne (200 g)	
Mandarinen und Walnüsse	
zum Garnieren	

### Für die Füllung:

Zucker und Ei im Wasserbad aufschlagen. Gelatine auflösen und unter Rühren zur Eimasse geben. Orangensaft unterrühren. Sahne steif schlagen und unter die andickende Masse geben.

Nach 3 Stunden mit steif geschlagener Sahne überziehen und beliebig garnieren.



# Pflaumen-Punsch-Torte



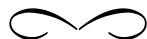
## Teig:

125 g	Butter	
100 g	Zucker	Rührteig herstellen,
1	Vanillezucker	in einer mit Backpapier ausgelegten
½	unbehandelte Zitrone	Springform backen.
2	Eier	
150 g	Mehl	Umluft 175° C, 15 – 20 Minuten
2 EL	Milch	

## Füllung:

1 Glas	Pflaumen	abtropfen lassen
50 ml	Saft	
200 ml	Rotwein	aufkochen
2 EL	Rum	
2 EL	Zitronensaft	
1	Glühweingewürzbeutel	darin 5 Min. ziehen lassen, den Punsch nochmals aufkochen und mit
35 g	Speisestärke	
5 EL	Pflaumensaft	andicken, die Pflaumen unterheben, auf den Boden verteilen und auskühlen lassen
500 g	Schlagsahne	schlagen und wellenartig auf die Pflaumen verteilen
1 P	Soßenpulver (für ¼ l Milch – ohne kochen)	
1/8 l	Pflaumensaft	Saft mit Tortenguss andicken, etwas abkühlen lassen und über die Sahne verteilen
1½ TL	Zucker	(so, dass noch etwas Sahne sichtbar bleibt)
1 P	Tortenguss (rot)	

Mit Zimtstange, Sternanis, unbehandelte Zitronenschale verzieren.



# Preiselbeer-Marzipan-Torte



## Teig:

2 Eier  
100 g Zucker  
2 EL warmes Wasser  
100 g Mehl  
2 EL Milch  
1 EL Kakaopulver

Biskuitteig herstellen.

Bei 180° C 20 – 30 Minuten backen  
Umluft 175° C, 15 – 20 Minuten

## Füllung:

$\frac{1}{2}$  l Sahne  
2 P Vanillezucker

schlagen

1 Glas Preiselbeeren

unter die Sahne rühren

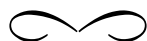
## Zubereitung:

Den ausgekühlten Boden auf eine Tortenplatte legen. Mit einem Tortenring umspannen. Die Preiselbeersahne auf den Boden verteilen.

250 g Marzipan

mit etwas Puderzucker ausrollen und mit dem Tortenring ausstechen.

Anschließend in 16 Tortenstücke schneiden und auf die Preiselbeersahne legen. Danach mit Kakao bestreuen und mit Marzipansternen verzieren.



# Spekulatiustorte



## **Boden:**

300 g *Spekulatius*  
100 g *Butter*

## **Füllung:**

1 Glas *Sauerkirschen*  
1 P *Tortenguss*  
2 EL *Zucker*

500 g *Quark*  
400 g *Frischkäse*  
150 g *Zucker*  
4 EL *Honig*  
1 EL *Zimt*

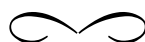
6-8 BL *Gelatine*  
400 g *Sahne*

Von den Spekulatius 12 bis 14 Stück beiseite legen, den Rest fein krümeln und mit weicher Butter verkneten. Einen Springformring auf eine Tortenplatte legen und die Masse hineindrücken.

Kirschen abtropfen, auf den Tortenboden legen.  $\frac{1}{4}$  l Kirschsaft mit Tortenguss andicken, über die Kirschen geben und kaltstellen.

Quark, Frischkäse, Zucker, Honig und Zimt verrühren, aufgelöste Gelatine unterrühren und kaltstellen.

Sahne schlagen und die Hälfte unter die Quarkmasse heben. Creme auf die Kirschen streichen, mit restlicher Sahne Tupfen spritzen und die Spekulatius fächerartig einstecken.



# Stachelbeertorte



## **Teig:**

2 Eigelb  
100 g Zucker  
1 P Vanillezucker  
2 EL Wasser  
2 Eischnee  
75 g Mehl  
25 g Mondamin  
2 TL Backpulver

Biskuitboden abbacken.

## **Baiser:**

4 Eiweiß  
200 g Zucker

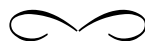
Eiweiß steif schlagen, den Zucker nach  
und nach hinzufügen und ca. 5 Min.  
weiter schlagen

Springform nicht einfetten, nur mit Papier auslegen.

Die Baisermasse einfüllen, mit Mandelblätter bestreuen und ca. 45 – 60 Min.  
bei ca. 150° C backen.

Auf dem Biskuitboden 1 Glas abgetropfte Stachelbeeren verteilen, mit  $\frac{1}{4}$  l  
Tortenguss überziehen und darüber  $\frac{1}{2}$  l geschlagene Sahne verstreichen.

Den Baiserboden auf die Sahne legen.





# Torte für den Weihnachtstag



## Teig:

4 Eigelbe  
4 EL Wasser  
180 g Zucker  
1 P Vanillezucker  
4 Eiweiße  
150 g Mehl  
100 g Speisestärke  
3 TL Backpulver

## Füllung:

2 Blatt weiße Gelatine  
1/8 l Sahne  
150 g Zucker  
40 g Kakaopulver  
1 EL Rum  
  
5 EL Preiselbeerkompott

100 g Blockschokolade  
8 rote Belegkirschen  
1 TL Puderzucker  
2 EL geröstete Mandelblättchen

Den Boden einer Springform von 26 cm Ø mit Butter oder Margarine austreichen. Den Backofen auf 190° vorheizen.

Die Eigelbe mit dem Wasser, der Hälfte des Zuckers und dem Vanillinzucker schaumig rühren. Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter die Eigelbmasse heben. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver darüber sieben und unter den Teig ziehen. Den Biskuitteig in die Springform füllen, glatt streichen und auf der zweiten Schiebeleiste von unten 20–30 Minuten backen. Den Biskuitboden möglichst über Nacht ruhen lassen, dann zweimal quer durchschneiden.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Ein Drittel der Sahne mit dem Kakao und dem Rum verrühren. Die Schokoladensahne als erste Schicht auf den untersten Boden streichen und den zweiten Boden darauf legen. Ein weiteres Drittel der Sahne mit dem Preiselbeerkompott und der gut ausgedrückten, im Wasserbad aufgelösten Gelatine verrühren und den zweiten Boden damit bestreichen. Den dritten Boden darauf legen. Die Torte rundherum mit dem dritten Teil der Sahne bestreichen, den Sahnerest in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und damit 16 Rosetten auf die Torte spritzen. Die Hälfte der Blockschokolade im Wasserbad auflösen und dünn auf Pergamentpapier oder Alufolie streichen. Einen kleinen Sternausstecher in heißes Wasser tauchen und aus der bereits erstarrten Schokolade Sternchen ausstechen. Auf jede Sahnerosette einen Schokoladenstern und eine halbe Belegkirsche setzen. Die restliche Schokolade grob raspeln und auf die Mitte der Torte streuen. Die Schokoladenraspeln leicht mit Puderzucker besieben. Den Rand der Torte mit Mandelblättchen bestreuen.

# Walnusstorte "Advent"



## Teig:

250 g Butter

250 g Mehl

180 g Zucker

1 Ei

1 TL Backpulver

180 g gem. Walnüsse

Rührteig herstellen und 3 Böden  
abbacken.

Umluft 175° C, ca. 20 Minuten

Die abgekühlten Böden mit Schokoladenglasur bestreichen

## Füllung:

$\frac{3}{4}$  l Sahne

schlagen

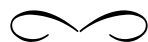
160 g gemischte Walnüsse

250 g Marzipan

unterheben – auf die 3 Böden verteilen  
ausrollen,

## Zubereitung:

Decke ausstechen und auch mit Schokoladenglasur bestreichen, in 16  
Stücke schneiden, diese fächerförmig auf die Torte legen.



# Weihnachtliche Schokoladentorte



## Teig:

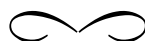
125 g	Butter oder Margarine	
50 g	Zucker	schaumig schlagen
1 P	Vanillezucker	
175 g	Zuckerrübensirup	langsam darunter rühren
1 EL	Kakao	
50 g	feingeriebene Blockschokolade	unterheben
1 Flasche	Rumaroma	
1 Becher	Saure Sahne	dazugeben und alles auf höchster
½ Becher	Schlagsahne (100 g)	Stufe ca. 3 Min. verquirlen
300 g	Mehl	unter den Teig rühren,
1 P	Backpulver	auf eine mit Backpapier ausgelegte, gefettete Backform verteilen und im vorgeheizten Backofen (E: 220° C, G: Stufe 4) ca. 15 Min. backen, auf einen Rost stürzen und erkalten lassen

## Füllung:

1-2 Dosen	Birnenhälften	abtropfen lassen und auf den Teig verteilen
2 Becher	Sahne (400 g)	
2 EL	Zucker	die Masse auf das Obst verteilen
1 P	Sahnefestiger	und kaltstellen

Vor dem Servieren die Torte in Stücke schneiden und mit einer Sternschablone Kakao oder Zimtpulver darüber sieben.

(Man kann auch andere Früchte verwenden)



# Weihnachtstorte



## Teig:

4 Eigelb  
1 Tasse Zucker  
etwas Wasser  
1 Tasse Mohn  
1 Tasse Speisestärke  
 $\frac{1}{2}$  P Backpulver  
4 Eiweiß

## Füllung:

250 g Sahne  
ca. 200 g Rohmarzipan oder fertige Marzipanplatte  
125 g Puderzucker

## Zubereitung:

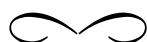
Eigelb, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Wasser, Mohn, Speisestärke und Backpulver dazugeben. Steif geschlagenes Eiweiß unterheben.

Bei 180° C 25-30 Min. backen.

Sahne steif schlagen.

Rohmarzipan mit Puderzucker verkneten und ausrollen – am Besten zwischen Frischhaltefolie.

Den Boden einmal durchschneiden und mit Sahne füllen. Auf den Kuchen das ausgerollte Marzipan geben und verzieren.



# Wiener-Schokoladen-Torte



## **Teig:**

125 g Butter

125 g Zucker

3 Eier

schaumig rühren

125 g ger. Nüsse

125 g ger. Schokolade

$\frac{1}{2}$  TL Zimt

30 g Mehl

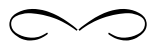
leicht unterziehen, in der  
gefetteten Springform bei  
175° C ca. 40 Min. backen.

## **Zubereitung:**

Kuchen mit Schokoladenguss überziehen, mit ausgestochenen  
Marzipansternen verzieren.

Der Kuchen lässt sich gut einige Tage vor dem Fest zubereiten. Durch den  
Schokoguss trocknet er nicht so schnell aus.

Zur Kaffeetafel stellt man geschlagene Sahne und ein Schälchen mit  
Preiselbeeren zum Kuchen – so wird aus dem Kuchenstück ein Tortenstück.



# Winter-Äpfel-Sahne-Torte



Eine erfrischende Torte, die gerade durch die Gewürze in die kalte Jahreszeit passt. Schnell und einfach herzustellen, sehr kostengünstig.

## **Gewürzboden:**

3 Eier, Kl. 3	
100 g Zucker	schaumig rühren, Mixer Stufe III
150 g gem. Nüsse	
100 g Schokoplättchen	alles mischen und unter
1 TL Mehl	die Eiermasse heben
1 TL Zimt	
½ TL Nelken	

170° C ca. 20 – 25 Min. mittlere Schiene backen. Backform 26 oder 28 Ø

## **Zubereitung:**

2 EL Aprikosenmarmelade auf den kalten Boden streichen.

Von 3 Äpfeln 1/8 Stücke schneiden und in kochendem Wasser weich dünsten (kein Apfelmus), Apfelspalten auf die Marmelade setzen.

2 Becher á 200 g Sahne	Sahne vorschriftsmäßig schlagen und
1 P Vanillezucker	mit den Zutaten anrühren, auf die Äpfel
1 TL Zimt	kuppelförmig streichen, mit
3 Blatt Gelatine	Schokoraspeln bestreuen.
1-2 Pinchen „Winteräpfel-Likör“	

