



Hier und heute

Zimtsterntorte

Marcel Seeger macht eine köstliche Festtagstorte. Mit Zimtsternen und einer fruchtigen Dekoration aus Johannisbeergelee und Granatapfelkernen ist die Zimtsterntorte fix zubereitet und sorgt für Weihnachtsflair auf der Kaffeetafel.

Das Rezept

von Marcel Seeger für eine Torte von 26 cm Durchmesser

Zutaten für den Biskuitboden

- 3 Eier (Größe M)
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Mehl, Type 550
- 10 g Kakaopulver
- 4 g Backpulver

Zubereitung

Den Tortenring mit Backpapier einschlagen und auf ein Blech stellen. Alternativ eine Springform verwenden. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen und die Eiweiße mit Zucker und der Prise Salz zu einem steifen Eischnee aufschlagen. Anschließend die Eigelbe vorsichtig unterziehen.

Mehl, Kakaopulver und Backpulver gründlich vermischen und unter die Eiermasse heben. Alles zu einem luftigen Biskuitteig verbinden. Teig in die Form füllen und glattstreichen. Den Biskuitboden circa 15 bis 20 Minuten backen, dann auskühlen lassen.

Tipp: Alternativ kann man auch gekauften Biskuitboden verwenden.

Zutaten für die Füllung

- 250 g Mascarpone
- 250 g Magerquark
- etwas Mark einer Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
- 100 ml frisch gebrühten Espresso
- 4 Blatt Gelatine, eingeweicht und ausgedrückt
- 400 g Schlagsahne, aufgeschlagen
- circa 20 Zimtsterne

Zubereitung

In einer Schüssel Mascarpone, Magerquark, Zucker, Salz und Vanillemark verrühren. Die Gelatine im warmen Espresso auflösen. Die Schlagsahne unter die Mascarpone-Quarkmischung ziehen, dann die Espresso-Lösung unterrühren. Den Biskuitboden im Tortenring mit etwas Creme bestreichen und mit den Zimtsternen belegen.

Die restliche Creme einfüllen und glattstreichen.

Die Torte für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen, damit sie fest werden kann.

Zutaten für die Dekoration

- 120 g Johannisbeergelee, erwärmt
- 50 g Granatapfelkerne
- einige Zimtsterne



- etwas Kakaopulver

Dekoration

Die gekühlte Torte aus dem Kühlschrank nehmen. Mit einer Gabel das Johannisbeerengelee dekorativ auf der Tortenoberfläche verteilen. Die Granatapfelkerne auf der Oberfläche verteilen, einige Zimtsterne auflegen und mit etwas Kakaopulver besieben.