

Weißer Glühweintorte mit Karamell-Dekor

Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett
Backpapier

All-in-Teig:

100 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
125 g Zucker
1 Pr. Salz
4 Tropfen Dr. Oetker Natürliches
Zitronen-Aroma (aus RÖ.)
125 g weiche Butter oder Margarine
3 Eier (Größe M)

Füllung:

400 ml Weißwein, z. B. Deinhard
75 g Zucker
3 Btl. Glühweingewürz
100 g Pflaumenmus
8 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
250 g Joghurt
400 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Karamell:

100 g Zucker
3 EL Wasser
2 Msp. Dr. Oetker Zitronensäure

Zum Bestreuen:

etwas Puderzucker



etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Karamell-Dekor erst kurz vor dem Servieren zubereiten und in die Torte stecken, da er sonst wieder weich wird.
- Für eine alkoholfreie Variante ersetzen Sie den Weißwein einfach durch die gleiche Menge weißen Traubensaft.



Abb. 1

1. Vorbereiten: Für die Füllung Weißwein mit Zucker in einem Topf erhitzen (nicht kochen) und die Glühweingewürz-Beutel hineinhängen. Topf vom Herd ziehen und mit den Beuteln erkalten lassen. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. All-in-Teig: Mehl mit Backin und Gustin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 25 Min.

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.

3. Mitgebackenes Papier vorsichtig abziehen. Boden auf eine Tortenplatte legen und mit Hilfe eines Esslöffels etwa 1/2 cm tief aushöhlen, dabei einen 1-2 cm breiten Rand stehen lassen. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen. Pflaumenmus in den ausgehöhlten Boden streichen. Die ausgehöhlten Gebäckstücke in einer Schüssel zerbröseln.

4. Füllung: Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Joghurt mit dem Wein verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst mit etwa 3 Esslöffeln Joghurt-Wein-Masse mit Hilfe eines Schneebesens verrühren, dann mit der übrigen Masse verrühren. Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen. Wenn die Wein-Joghurt-Masse zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben. Die Creme in den Tortenring füllen und mit den Gebäckbröseln bestreuen. Die Torte mind. 3 Std. (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

5. Karamell: Zucker mit Wasser und Zitronensäure in einem kleinen Topf unter Rühren aufkochen und so lange einkochen, bis sich die Masse hellbraun verfärbt und etwas zähflüssiger wird (das dauert 3-4 Min.). Dann sofort vom Herd nehmen und mit Hilfe eines Löffels Kleckse auf Backpapier geben und mit dem Löffelstiel Zacken für Sterne ausziehen (Abb. 1). Immer einen Stern nach dem anderen machen, sonst wird der Karamell zu fest. Für Bäumchen gibt man einen länglichen Klecks auf das Backpapier und formt die Spitzen einer Tanne. Sollte der Karamell zu hart werden, einfach wieder erwärmen. Die Sterne und Bäumchen erkalten lassen.

6. Verzieren: Den Tortenring lösen und entfernen. Die Torte mit Puderzucker bestreuen und die Sterne und Bäumchen kurz vor dem Servieren dekorativ hineinstecken.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 16 g, Kh: 31 g, kJ: 1.282, kcal: 306

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.