

# Gewürz-Himmelstorte

Schoko-Baiser-Torte mit Zitrusfrüchte-Gewürz-Kompott und Sahne.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

**Für die Springform (Ø 26 cm) oder:**

**Für die Springform (Ø 28 cm):**

Backpapier  
Fett  
Backpapier

## Zitrusfrüchte-Kompott:

etwa 800 g Zitrusfrüchte (unbehandelt), z.B. Orange, Mandarine, Limette, Zitrone, Grapefruit, Pomelo  
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot  
2 EL Zucker  
4 Gewürznelken  
2 Sternanis  
3 Kardamomkapseln  
frischer Ingwer

## Belag:

5 Eiweiß (Größe M)  
1 Pr. Salz  
50 g Zucker  
gemahlener Zimt  
100 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

## Rührteig:

250 g weiche Butter oder Margarine  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
5 Eigelb (Größe M)  
250 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
1 EL Dr. Oetker Kakao

## Sahne:

500 g kalte Schlagsahne  
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

## Wie backe ich eine Gewürz-Himmelstorte?:

### 1 Zitrusfrüchte-Kompott:

2-3 Früchte heiß waschen, trocken tupfen und die Schale mit einem Zestenreißer abschälen. Dann von allen Früchten die Deckel und Böden abschneiden. Die Schale so abschneiden, dass die weiße Haut mit entfernt wird. Die Fruchtfilets zwischen den Trennhäuten herausschneiden, zusammen mit dem Saft in einer Schüssel auffangen und 500 g abwägen. Tortenguss und Zucker verrühren, nach und nach mit dem aufgefangenen Saft in einem Topf verrühren. Schalen-Zesten, Gewürze und Ingwer hinzufügen und alles unter Rühren aufkochen. Die Fruchtfilets hinzufügen und erkalten lassen, dabei gelegentlich umrühren.

### 2 Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 **Belag:**  
Eiweiß mit Salz steif schlagen. Nach und nach Zucker unterrühren, bis ein steifer Schnee entsteht.
- 4 **Rührteig:**  
Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Eigelb nach und nach auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Kakao mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.
- 5 Etwa 1/3 des Teiges auf dem Springformboden glatt streichen, darauf achten, dass die Teiglage am Rand nicht zu dünn ist, damit der Boden dort nicht zu dunkel wird. 1/3 des Eischnees gleichmäßig darauf verteilen. Zimt mit Raspelschokolade mischen und 1/3 daraufstreuen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Zum Bestreuen:**  
Puderzucker

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 22 Min.**

Springformrand lösen und entfernen. Den Boden mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Mit der gesäuberten und erkalteten Springform die nächsten beiden Böden wie oben beschrieben backen.

- 6 **Sahne:**  
Sahne mit Gelatine fix steif schlagen. Vanillin-Zucker zum Schluss unterrühren.
- 7 Die Gewürze aus dem Kompott entfernen. Einen Boden auf eine Tortenplatte geben. Die Hälfte der Sahne darauf verstreichen und die Hälfte des Kompotts darauf verteilen. Einen weiteren Boden auflegen, übrige Sahne und Kompott darauf verstreichen und den letzten Boden auflegen. Die Torte mind. 2 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.
- 8 **Bestreuen:**  
Die Torte vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Puderzucker mit Hilfe einer weihnachtlichen Schablone auf die Torte streuen.
- Die Torte ist einfridgeeignet.

