





# Kleine Stern-Torte mit Zimt-Sahne-Creme

Dieser kleine Naked Cake mit Zimt-Sahne-Creme schmeckt zu Weihnachten besonders gut.

etwa 8 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Wie mache ich einen kleinen Naked Cake mit Sternen?:

## 1 Vorbereiten:

Das Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Ausstecher Stern  
Backpapier  
Fett

### Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
175 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

### Belag:

etwa 2 EL Sauerkirschkonfitüre  
250 g Mascarpone  
80 g Zucker  
2 TL gemahlener Zimt  
400 g kalte Schlagsahne  
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Kakao  
1 EL Granatapfelkerne

### 2 Biskuitteig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Backblech glatt streichen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 12 Min.**

Biskuitplatte lösen, auf einen Bogen Backpapier stürzen und erkalten lassen.

- 3 Anschließend den oberen Bogen Backpapier vorsichtig entfernen, Schablone auflegen und 3 Sterne ausschneiden. Für die Dekoration aus der übrigen Biskuitplatte kleine Sterne mit einem Ausstecher ausstechen.



### 4 Belag zubereiten:

Zwei Sternböden mit Kirschkonfitüre bestreichen, dabei 1/2 cm Rand frei lassen. Einen Boden davon auf eine Tortenplatte legen. Mascarpone, Zucker und Zimt in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen verrühren. Sahne mit Gelatine fix steif schlagen. Sahne unter die Mascarpone Masse heben. Sahne-Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 13 mm) füllen und auf den unteren Boden Tupfen spritzen. Den zweiten Boden mit Kirschkonfitüre darauflegen und Tupfen aufspritzen. Oberen Boden auflegen und mit der übrigen Creme Tupfen spritzen. Torte etwa 2 Std. in den Kühlschrank stellen.



### 5 Torte verzieren:

Vor dem Servieren die kleinen Sterne mit Kakao besieben, auf die Torte legen und Granatapfelkerne aufstreuen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Stern-Torte ist einfriergeeignet.

