

Zimt-Sahnecreme-Torte

Eine Sahnecreme-Torte mit Mascarpone und Zimt verfeinert und mit Pflaumenmus gefüllt

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● ● bis 120 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett
Backpapier

All-in-Teig:

100 g Weizenmehl
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
3 Eier (Größe M)
125 g weiche Butter oder Margarine

Füllung:

etwa 3 EL Pflaumenmus
400 g kalte Schlagsahne
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
250 g Mascarpone
80 g Zucker
2 TL gemahlener Zimt

Zum Verzieren:

1 Dr. Oetker Feine Marzipan-Decke
200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
etwa 2 EL Puderzucker
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe, grün und rot

1 Vorbereiten:

Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl, Gustin und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) 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 20 Min.

Boden mit einem Messer vom Rand lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Backpapier abziehen und einmal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

3 Füllung:

Den unteren Boden mit Pflaumenmus bestreichen, dabei 1 cm Rand frei lassen. Schlagsahne mit einem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen und Gelatine fix während des Aufschlagens einrieseln lassen. Mascarpone in eine Rührschüssel geben und mit Zucker und Zimt mit dem Mixer (Rührstäbe) verrühren. Sahne in 2 Portionen unter die Mascarpone-Masse heben. 2/3 der Creme auf dem Pflaumenmus glatt streichen. Oberen Boden auflegen und mit der übrigen Creme die Oberfläche und den Tortenrand einstreichen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

4 Verzieren:

Marzipan-Decke ausrollen und mittig auf die Torte legen. Zuerst die Oberseite leicht andrücken. Dann die Decke leicht an den Rand drücken (Abb. 1) und evtl. überstehendes Marzipan abschneiden.



Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker verkneten, halbieren und mit Speisefarbe grün und rot einfärben. Für die "Tanne" etwa 3/4 des grünen Marzipans zu einem Kegel formen, aufstellen und mit einer Schere "Tannenzweige" einschneiden (Abb. 2). Für die "Geschenkpäckchen" aus dem roten Marzipan kleine Würfel oder Stücke schneiden. Für die "Schleifen" Marzipan zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausrollen, dünne Streifen schneiden und diese zu "Schleifen" zusammenlegen. Kurz vor dem Servieren die "Tanne" und die "Päckchen" auf die Marzipan-Decke setzen.



Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Verzierung ist die Torte einfriergesegnet.