

Zimtstern-Mousse-Torte

Ein wundervoll festliches Torten-Rezept für Weihnachten mit Zimtsternen und einer sahnig-luftigen Zimt-Vanille-Mousse.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Für die Springform (Ø 28 cm):

Backpapier

Tortenring

Biskuitteig:

50 g Butter

3 Eier (Größe M)

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

125 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Zimt-Vanille-Mousse:

2 Pck. Dr. Oetker Mousse à la Vanille

175 ml kalte Milch

400 g kalte Schlagsahne

etwa 1 TL gemahlener Zimt

Zimtsterne:

1 Eiweiß (Größe M)

1 Pr. Salz

80 g Puderzucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

etwa ½ TL gemahlener Zimt

etwa 140 g gemahlene Mandeln mit

Schale oder Haselnüsse

Zum Ausrollen:

Puderzucker

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Winter Streudekor

Wie backe ich eine Zimtstern-Mousse-Torte?:

① Vorbereiten:

Butter in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Einen Bogen Backpapier in die Springform einspannen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

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. Butter kurz unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: 25 - 30 Min.



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

3 Zimt-Vanille-Mousse zubereiten:

Beide Päckchen Mousse nach Packungsanleitung, **aber mit 175 ml Milch, 400 g Schlagsahne und Zimt in einer Rührschüssel** zubereiten.

4 Backpapier vorsichtig abziehen. Boden einmal waagrecht durchschneiden und auf eine Tortengarnierscheibe legen. Den Tortenring so um den unteren Boden stellen, dass ein gut 1 cm breiter Rand rundherum frei bleibt.

5 Torte zusammensetzen:

Gut 2/3 der Mousse so auf dem Boden verstreichen, dass auch der Rand gefüllt ist. Oberen Boden auflegen und etwas andrücken. Übrige Creme so darauf verstreichen, dass auch hier der Rand gefüllt ist. Mit einem Tortengarnierkamm Rillen in die Oberfläche ziehen. Die Torte mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

6 Backblech mit Backpapier belegen. **Backofentemperatur reduzieren.**

Ober-/Unterhitze etwa 140 °C
Heißluft etwa 120 °C

7 Zimtsterne zubereiten:

Eiweiß mit Salz in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Puderzucker sieben und nach und nach unterrühren. Zum Verzieren und Bestreichen der Sterne etwa 2 EL Eischnee abnehmen. Vanillin-Zucker, Zimt und die Hälfte der Mandeln oder Haselnüsse vorsichtig auf niedrigster Stufe unter den übrigen Eischnee rühren. Vom Rest der Mandeln oder Haselnüsse so viel unterkneten, dass der Teig kaum noch klebt.

8 Zimtsterne ausstechen:

Die Arbeitsfläche mit Puderzucker bestreuen. Den Teig knapp 1 cm dick ausrollen und Sterne in 2-3 Größen (etwa 2-4 cm) ausstechen und auf das Backblech legen.

9 Zimtsterne verzieren und bestreichen:

Zurückgelassenen Eischnee in einen kleinen Gefrier- oder Einwegspritzbeutel geben. Zum einen die Konturen der Sterne nachzeichnen und zum anderen die Sterne komplett mit Eiweiß bestreichen. Das Blech in den Backofen schieben und die Zimtsterne backen.

Einschub: unten
Backzeit: etwa 20 Min.





Versuchsküche Rezepte und Tipps

Die Zimtsterne müssen sich beim Herausnehmen auf der Unterseite noch etwas weich anfühlen. Die Zimtsterne mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

10 Torte fertigstellen:

Den Tortenring lösen und entfernen. Die Torte dekorativ mit den Zimtsternen belegen, dabei auch Zimtsterne an den Rand der Torte stellen und mit dem Winter-Streudekor verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Zimtsterne können auch einige Tage im Voraus gebacken werden oder fertig gekaufte Zimtsterne verwenden.

