

Luftige Sherry-Zimt-Torte

etwa 20 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Backblech:

Teigplatten:

1 Stk. Blätterteig, eckig ausgewallt

30 g Zucker

½ TL Zimt

Füllung:

75 g Zucker

1 ¼ dl trockener Sherry

2 Beutel Dr. Oetker Gelatine express

4 dl Rahm

1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Garnitur:

Zimt

1 Vorbereiten:

Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C

Heißluft etwa 200 °C

2 Teigplatten:

Der Blätterteig auf das vorbereitete Blech legen und quer halbieren. Zucker und Zimt mischen und auf die Teigplatten streuen.

Den Blätterteig im vorgeheizten Backofen während ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C

Heißluft etwa 200 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 15 Minuten

Herausnehmen und auf einem Rost abkühlen lassen.

3 Füllung:

Zucker und Sherry verrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Gelatine einrühren und gut mischen. Rahm und Vanillin-Zucker zusammen steif schlagen. Wenn die Sherry-Masse zu gelieren beginnt, diese unter den Rahm ziehen. Crème in einen Spritzbeutel mit grosser Lochtülle (ca. 14 mm) füllen. Eine Blätterteigplatte auf eine Tortenplatte legen, gut die Hälfte der Crème darauf spritzen und kurz kalt stellen. Übrige Crème auf den zweiten Boden spritzen und diesen auf den ersten Boden setzen.

Torte **1-2 Stunden** in den Kühlschrank stellen.

4 Garnitur:

Mit etwas Zimt dekorieren und mit einem scharfen Messer in Stücke schneiden.