

Weihnachtliche glutenfreie Schokoladen-Torte

etwa 16 Stücke



aufwändig

● ⌚ bis zu 80 Min.



Zutaten:

Biskuit:

5 Eiweiss
1 Prise Salz
120 g Zucker
150 g Haselnüsse, gemahlen ,
geröstet
1 TL Zimt, gemahlen

Kirschenfüllung:

350 g Sauerkirschen (Weichseln),
abgetropft
½ Beutel Dr. Oetker Gelfix 4:1
50 g Zucker
Zimt, gemahlen
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker

Schokoladenmousse:

300 g Zartbitterschokolade
6 dl Rahm

Dekoration:

Kakaopulver

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Tortenring (Ø 26 cm) daraufsetzen.
Backofen vorheizen.

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

2 Eiweissmasse:

Eiweiss und Salz in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf
höchster Stufe sehr steif schlagen. Zucker nach und nach auf höchster Stufe
unterschlagen, bis er sich gelöst hat (4-5 Min.). Haselnüsse und Zimt
unterrühren. Die Hälfte der Masse in dem Tortenring auf dem Backblech
verstreichen. Tortenring vorsichtig abziehen. Den ersten Boden backen.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: 18 - 20 Minuten

Boden mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.
Anschliessend das Backpapier abziehen.

3 Aus der restlichen Masse den zweiten Boden entsprechend backen.

4 **Kirschfüllung:**

Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen und 150 ml abmessen. Gelfix, Zucker, Zimt und Vanille Zucker mischen und mit Kirschen und -saft zum Kochen bringen. 3 Minuten sprudelnd kochen lassen und etwas abkühlen lassen.

5 **Schokoladenmousse:**

Schokolade grob hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. 3 EL Schokolade abnehmen und einen Boden der Torte damit bestreichen. Tortenring um den Boden legen. Kirschfüllung auf dem unteren Boden verteilen, dabei 1-2 cm Rand frei lassen. Rahm fast steif schlagen. Erst 3-4 EL Rahm mit der geschmolzenen Schokolade verrühren, dann vorsichtig unter den restlichen Rahm heben. Die Hälfte auf der Torte verstreichen. Zweiten Boden auflegen und leicht andrücken. Restliches Mousse auf den Boden geben und glatt streichen. Die Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

6 **Verzieren:**

Tortenring lösen und entfernen. Torte rundherum mit Kakao bestreuen. Die unterschiedlich grossen Schneeflocken- oder Sternausstecher in etwas Wasser tauchen, auf Küchenpapier abtupfen und auf die Torte drücken. Vor jedem Andrücken die Ausstecher in Wasser tauchen und trocken tupfen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Es können auch andere weihnachtliche Ausstecher verwendet werden.
- Statt mit Haselnüssen kann das Biskuit mit gemahlenden Mandeln zubereitet werden..