

Weihnachtlicher Tortentraum mit Preiselbeeren

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

_____ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Biskuitteig:

- 4 Eier
- 4 EL Wasser, heiss
- 130 g Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 100 g Mehl
- 2 gestr. TL Dr. Oetker Backpulver
- 100 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
- 1 EL Kakaopulver

Marzipan-Füllung:

- 3 Pck. Dr. Oetker Marzipan
- 400 g Preiselbeeren, 2 Gläser

Rahm-Füllung:

- 400 g Philadelphia® (Doppelrahm-Frischkäse)
- 2 EL Zucker
- 1 TL Zimt
- 4 dl Rahm
- 1 Beutel Dr. Oetker Gelatine express

Dekoration:

- 2 dl Rahm
- 1 Beutel Dr. Oetker Gelatine express
- 3 EL Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

1 Vorbereiten:

Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.

Sternen Ausstecher (4 cm) bereitstellen.

Backofen vorheizen:

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

2 Biskuitteig:

Eier mit heissem Wasser in einer Schüssel mit einem Mixer auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Min. unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl, Backpulver, Epifin und Kakaopulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Masse in der vorbereiteten Springform glatt streichen und im unteren Teil des vorgeheizten Backofens ca. 35 Minuten backen.

Rille: im unteren Teil des Ofens
Backzeit: etwa 35 Minuten

- 3 Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchengitter stürzen und erkalten lassen.

Biskuit zweimal waagrecht durchschneiden.

4 **Marzipan-Füllung:**

Marzipan mit etwas Puderzucker ausrollen. Tortenring daraufstellen und auf Grösse des Boden ausschneiden. Aus dem übrigen Marzipan Sterne (4 cm) ausstechen. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und Springformring um die Torte stellen. 2 EL Preiselbeeren darauf verstreichen, Marzipan-Decke auflegen und leicht andrücken. Für die Dekoration 1 geh. EL Preiselbeeren wegnehmen und beiseitestellen.

5 **Rahm-Füllung:**

Frischkäse mit Zucker, Zimt und den übrigen Preiselbeeren in einer Schüssel verrühren. Rahm mit Gelatine expresse steif schlagen und unter die Frischkäsecreme heben. 1/3 der Creme auf der Marzipan-Decke verstreichen, mittleren Boden auflegen und leicht andrücken. 1/3 der Creme darauf verstreichen, oberen Boden auflegen, leicht andrücken und übrige Creme darauf verstreichen. Torte mind. **3 Std. in den Kühlschrank stellen.**

6 **Dekoration:**

Tortenring lösen und entfernen. Rahm mit Gelatine express steif schlagen und den Rand der Torte damit einstreichen. Torte mit Preiselbeeren, Schokoraseln und Marzipansternen dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Nach Belieben die Sterne mit Puderzucker bestreuen.