

# Zimtstern-Torte



## Einkaufsliste: So wird's gemacht:

Für die Zimtsterne:  
3 Eiweiß  
240 g Puderzucker  
1 EL Vanillezucker  
1 EL Zimt

250-300 g unblanchierte, gemahlene Mandeln  
200 g gemahlene Haselnüsse

Für die Torte:

Etwa die Hälfte des Teigs für den Boden

500 + 50 ml Sahne  
150 g Zucker

2 EL Vanillezucker  
Abrieb einer Zitrone

14 g Pulvergelatine oder 10 Blatt Gelatine

500 g Frischkäse  
50 g brauner Zucker  
1 EL Zimt

Für den Zimtstern-Teig das Eischnee steif schlagen und nach und nach den Puderzucker unterheben. Zimt, Vanillezucker, 250g Mandeln und Haselnüsse mischen. Von dem Eischnee zwei Esslöffel in eine Schüssel geben und beiseite stellen. Zu dem Rest die trockene Masse unterheben und gut verkneten, ggf. etwas mehr Mandeln hinzugeben bis der Teig kaum noch klebt.

Die Hälfte des Teigs in eine 20 cm Springform drücken und im vorheizten Ofen bei 160 °C Ober- und Unterhitze 15 Minuten backen.

Den restlichen Teig auf einer mit Puderzucker bestreuten Arbeitsfläche ausrollen, Sterne ausstechen, auf ein Backpapier legen, mit dem Eischnee bepinseln und bei 120 °C Ober- und Unterhitze 15-20 Minuten backen.

Derweil die Creme vorbereiten. In einem Topf etwas 50 ml Sahne mit braunem Zucker und Zimt erhitzen, beiseite stellen. 200 ml Sahne, Zucker und Zitronenabrieb sowie Vanillezucker in einen Topf geben und erhitzen. Gelatine vorbereiten und in die heiße Masse rühren. Leicht abkühlen lassen

Die restliche Sahne steif schlagen, den Frischkäse einrühren und die Gelatine-Masse einrühren.  $\frac{1}{4}$  der Masse in eine zweite Schüssel geben. Die Zimtmischung einrühren.

Nun mit der hellen Masse beginnend 4 Esslöffel helle Masse in die Mitte des Bodens geben, darauf ein Esslöffel Zimtmasse, darauf vier Esslöffel helle Masse und so fortfahren bis die Masse komplett aufgebraucht ist. Zum Schluss einen Esslöffel Zimtmasse in die Mitte geben und mit einem Holzstab so durchfahren, dass ein Herz oder ein Stern entsteht. Torte mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Torte vorsichtig mit einem Messer aus der Springform lösen und auf einen Teller geben, mit Zimtsternen dekorieren.

