Artikel vom 29.11.2023 · Ausgedruckt am 23.11.2026, 03:28 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/rentier-torte

Rentier-Torte



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 12 bis 16 Stücke):
Boden:
3 Eier Größe M,
100 g Zucker,
1 Prise Salz,
100 ml Milch,
80 ml neutrales Pflanzenöl,
2 EL Amaretto oder 3 Tropfen Bittermandelaroma,
1 TL Backkakao,
125 g Mehl,
25 g gemahlene Mandeln,
½ P Backpulver.
Glühweinkirschen:
1 Glas Schattenmorellen,
100 g Gelierzucker 2:1,
3 EL Speisestärke,
3 EL Wasser,
1 TL fein gemahlenes Glühweingewürz.
Creme:

250 g Mascarpone,
150 g Frischkäse,
200 g Schmand,
50 g Mandelmus,
3 Tropfen Bittermandelaroma,
25 g weißer Zucker,
25 g brauner Zucker,
4 TL San Apart.
Deko: 2 EL Zartbitterkuvertüre oder weiße Schokolade und gebrannte Mandeln.

Zubereitung: Für die Böden die zimmerwarmen Eier mit dem Zucker 10 Minuten zu einer hellen Masse aufschlagen. Dann weiterrühren und dabei langsam die Flüssigkeiten und Aromen zugeben. Kakao, Mehl, Mandeln und Backpulver auf die Masse sieben und vorsichtig unterheben. Eine Springform (Ø 26 cm) am Boden mit Backpapier auslegen und den Teig vorsichtig einfüllen. Den Rand der Form nicht einfetten, dann geht der Boden besser auf. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze circa 30 bis 35 Minuten backen – Stäbchenprobe machen. Den Boden vorsichtig aus der Form lösen und komplett abkühlen lassen. Dann halbieren und eine Hälfte mit einem Tortenring umspannen.
Für die Glühweinkirschen den kompletten Inhalt des Glases in einem hohen Gefäß pürieren und durch ein Sieb in einen Topf füllen. Dann mit dem Zucker und dem Glühweingewürz aufkochen. Die Stärke im Wasser klümpchenfrei auflösen und in den Topf geben und nach Anleitung des Gelierzuckers 3 bis 5 Minuten sprudelnd kochen lassen, bis die Masse merklich andickt. 2 EL der Masse für die Dekoration zur Seite stellen. Den Rest etwas abkühlen lassen und lauwarm auf dem Boden im Tortenring verteilen. Im Kühlschrank für mindestens 1 Stunde festwerden lassen.
Für die Creme alle Zutaten mit dem Mixer gut verrühren. Dann den zweiten Boden auf die Glühweinkirschen geben und darauf die Creme gleichmäßig verteilen. Wiederum circa 1 Stunde festwerden lassen. Dann den Tortenring vorsichtig lösen. Mit einem Messer, dass in heißes Wasser getaucht wurde, kann man die Creme noch glatter streichen. Kuvertüre schmelzen und direkt auf der Creme die Augen und das Geweih des Rentiers malen. Die beiseite gestellte Kirschmasse aufrühren und als Nase auf die Creme geben. Alternativ kann man pro Tortenstück zwei gebrannte Mandeln auf einen Kleks geschmolzene weiße Schokolade setzen und mit weißen Schokoraspeln garnieren.