

WINTERTORTE

ZUTATEN für 1 Torte mit 20 cm Ø

- 8 Eiweiß (= ca. 280 g)**
- 1 Prise Salz**
- 140 g Kristallzucker**
- 1 Msp. abgeriebene Zitronenschale**
- je 1 Msp. Zimt + gemahlene Vanille
- 200 g Walnüsse, fein gerieben (alternativ ungeschälte Mandel)**
- 40 g glattes Mehl**
- ♥
- 250 ml Rama Cremefine zum Aufschlagen (alternativ Schlagobers/Sahne)**
- 2 P. Bourbon-Vanillezucker**
- 1 P. Sahnestreif**
- 500 g Mascarino light oder normal**
- 30–40 g Staubzucker**
- 1 Msp. Lebkuchengewürz**
- ♥
- 1 Glas Dulce de Leche, davon 75 g für die Creme**
- 2 EL Kokosette/Kokosflocken**
- ev. 100 g dunkle Kuvertüre für Baum-/Sterndeko

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 180 °C Ober- und Unterhitze (170 °C Heißluft) vorheizen.
2. Das Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen, Kristallzucker einrieseln lassen und weiter schlagen, bis der Schnee schnittfest ist. Zitronenabrieb, Zimt und Vanille unterheben.
3. Fein geriebene Walnüsse (alternativ Mandeln) und das gesiebte Mehl vorsichtig unterheben.
4. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und auf jedem jeweils 3 Kreise mit 20 cm Ø einzeichnen.
5. Die Eiweißmasse mit einem Spritzsack dünn auf die Kreise dressieren und diese zügig hintereinander im Rohr ca. 10 Minuten hellbraun backen. Zwischendurch das Rohr 2–3 mal öffnen, damit der Dampf entweichen kann. Die Böden sollen weder zu weich noch zu hart sein und an den Rändern leicht gebräunt.
6. Für die Füllung die Cremefine (unbezahlte Werbung) mit dem Vanillezucker steif schlagen, Sahnesteif unterheben. Mascarino mit Staubzucker glatt rühren und mit dem Lebkuchengewürz zur aufgeschlagenen Creme oder Sahne mischen.
7. Etwa 200 g von der Creme mit 75 g Dulce de Leche verrühren.
8. Die Böden mit den beiden Cremen füllen und dazwischen etwas Dulce de Leche auftragen.
9. Torte zusammensetzen und oben mit restlicher weißer Creme tupfenartig bedecken und mit Kokosette bestreuen.
10. Mit Schokosternen und/oder Schokoladenbäumchen dekorieren.

