

**BACKEN**  
MIT GLOBUS

und

*Sally*



**Weihnachtstorte**

**globus**

# Zutaten

## Teig

3 Eier  
½ TL Vanilleextrakt  
1 Prise Salz  
150 g Zucker  
150 ml Öl  
150 ml Mineralwasser  
oder Likör  
150 g Mehl  
1,5 TL Backpulver  
150 g gemahlene  
Haselnüsse

## Himbeerfüllung

400 g tiefgefrorene  
Himbeeren  
100 ml Wasser  
15 g Agar-Agar  
30 g Zucker  
1 Zimtstange  
Abrieb von einer  
unbehandelten Zitrone

## Mascarponecreme

500 g Mascarpone  
400 g Sahne  
1 TL Vanilleextrakt  
70 g Puderzucker  
11 TL San-apart  
250 g Magerquark  
grüne Lebensmittelfarbpaste

## Dekoration

50 g Baiser  
Streudekor Weihnachten



 2 Std.  35–40 Min.  26 cm

### 1 Teig

Die Eier mit Vanilleextrakt, Salz und Zucker in einer Schüssel 4–5 Minuten cremig verrühren. Öl und Wasser oder Likör kurz bei niedriger Stufe einrühren. Mehl, Backpulver und Haselnüsse vorsichtig einrühren. Den Teig in die Backform einfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze für etwa 35–40 Minuten backen. Herausnehmen und abgedeckt komplett abkühlen lassen.

### 2 Himbeerfüllung

Himbeeren auftauen lassen. Mit Agar-Agar und Zucker verrühren und aufkochen. Dann 2 Minuten sprudelnd kochen und lauwarm abkühlen lassen.

### 3 Mascarponecreme

Mascarpone kurz cremig rühren. Sahne langsam hinzufügen und langsam rühren, damit sich beide Zutaten verbinden können. Vanilleextrakt, Puderzucker und San-apart hinzufügen und steif schlagen. Den Quark mit einem Schneebesen unterheben. 1/3 der Creme in eine separate Schüssel umfüllen und mit der Lebensmittelfarbpaste grün einfärben.

Einen sauberen Backring um den Tortenboden legen. Nach Belieben den Tortenboden mit Himbeergeist oder Espresso tränken. Die Himbeerfüllung darüber verteilen und etwa 30 Minuten kühlen bis die Masse fest ist. Nun die weiße Creme darüber verteilen und etwa 1–2 Stunden kühlen bis die Torte fest ist.

Den Backring mit einem Backformmesser entfernen. Die Torte nach Belieben mit einem Torteneinteiler in 12 Stücke portionieren oder mit einem Messer 12 Stücke kennzeichnen, aber nicht durchschneiden. Ein paar Baiserbrösel auf der Torte verteilen.

Die grüne Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle einfüllen und nun 12 kleine Tannenbäume auf die Torte spritzen. Mit buntem Streudekor verzieren.



## Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

[www.backen-mit-globus.de](http://www.backen-mit-globus.de)

