

Süße Backideen

MIT EVELIN
& GLOBUS



Waldbeeren-Torte
mit Marzipanmousse



globus.de



8-12 Stücke



3,5 h
+ 6 h Kühlzeit



mittel



Springform
20 cm



Zutaten Zimt-Biskuit

- 2 Eier, zimmerwarm
- 95 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Msp. Zimt
- 1 Prise Salz
- 95 ml Öl
- 95 ml Milch
- 145 g Mehl
- 7 g Backpulver

Zutaten Waldbeeren-Fruchteinlage

- 175 g TK-Himbeeren
- 175 g TK-Brombeeren
- 3 EL Zucker
- 1/2 TL Zimt
- Abrieb und Saft einer Bio-Zitrone
- 50 ml Glühwein oder Kinderpunsch
- 1 EL Speisestärke

Zutaten Marzipanmousse

- 120 g Marzipanrohmasse
- 4 Blätter Gelatine
- 135 g Milch
- 135 g Schlagsahne
- 5 Tropfen Bittermandel-aroma
- 25 g Zucker
- 240 g kalte Schlagsahne

Zutaten Glühweinspiegel

- 250 ml Glühwein oder Kinderpunsch
- 5 g Agar Agar

Zutaten Dekoration

- 1 Handvoll frische Cranberries
- 1/2 Granatapfel
- 1 Handvoll Anissterne

So geht's:

1 Zubereitung Zimt-Biskuit:

Den Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und eine runde Backform mit dem Durchmesser von 20 cm mit Backpapier auskleiden. Anschließend Eier, Zucker, Vanillezucker, Zimt und Salz bei mittlerer Stufe etwa 10 Minuten hell-schaumig aufschlagen. Zunächst das Öl und anschließend die Milch nach und nach unter die Ei-Zucker-Masse rühren. Danach

Mehl und Backpulver mischen, auf die Ei-Zucker-Öl-Masse sieben und vorsichtig unterheben. Den fertigen Teig gleichmäßig in die vorbereitete Springform streichen und 30-35 Minuten im Ofen backen.

2 Zubereitung Waldbeeren-Fruchteinlage:

TK-Himbeeren und TK-Brombeeren mit Zucker, Zimt, Zitronensaft und Zitronenabrieb in einem Topf mit geschlossenem Deckel zum Kochen bringen. Glühwein oder Kinderpunsch mit der Speisestärke glatt anrühren. Nun das Speisestärke-Gemisch unterrühren, bis die Masse leicht andickt. Den Topf vom Herd nehmen und die Fruchteinlage vollständig auskühlen lassen.

3 Zubereitung Marzipanmousse:

Marzipan fein raspeln. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Milch und 135 g Sahne in einen Topf geben und erhitzen. Marzipan und Zucker hinzugeben und alles nochmal unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Anschließend die heiße Marzipansahne vom Topf nehmen. Gelatine ausdrücken und in der heißen Flüssigkeit auflösen. Bittermandelaroma hinzugeben. Mit einem Pürierstab die Masse nochmal glatt pürieren. Die Marzipansahne abkühlen lassen bis sie nur noch handwarm ist. Sobald die Masse geliert, in einer separaten Schüssel mit einem Handrührgerät die kalte Sahne aufschlagen und vorsichtig mit einem Spatel unter die Marzipansahne heben.

4 Fertigstellung:

Den ausgekühlten Zimt-Biskuitboden einmal in der Mitte durchschneiden, sodass man insgesamt 2 Bodenschichten erhält. Nun die erste Bodenschicht in einen Tortenring mit entsprechendem Durchmesser legen. Die Waldbeeren-Fruchteinlage gleichmäßig darauf verstreichen. Nun die 2. Bodenschicht darauf geben und anschließend die Marzipanmousse auf dem ganzen Boden glatt aufstreichen. Nun die Torte 4 Stunden oder über Nacht kühl stellen.

5 Zubereitung Glühweinspiegel:

Für den Glühweinspiegel in einem Topf Glühwein oder Kinderpunsch und Agar-Agar 2 min aufkochen lassen, Topf vom Herd nehmen und die Masse auf etwa 40 Grad runterkühlen lassen. Anschließend den Spiegel auf die Torte geben und etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, bis der Spiegel fest geworden ist.

6 Dekoration:

Sobald die Torte gut durchgekühlt ist, kann sie aus dem Tortenring gelöst werden. Cranberries, Granatapfel und Anissterne dekorativ auf die Torte setzen.

Guten Appetit,
eure Evelin



Rezepte online nachlesen!

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

[globus.de/suessebackideen](https://www.globus.de/suessebackideen)