

# Kaminfeuer-Torte

ca. 16 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Sandmasse:

130 g weiche Butter  
70 g gesiebter Staubzucker  
1 KL Lebkuchengewürz  
½ Röhren Dr. Oetker Aroma Rum  
6 Dotter (Größe M)  
6 Eiklar (Größe M)  
70 g Zucker  
130 g gesiebttes glattes Mehl  
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver  
100 g geröstete, gemahlene Haselnüsse  
50 g geriebene Zartbitterschokolade

### Zum Beträufeln und Verzieren:

¼ l Kaminfeuertee  
Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Tortengelee rot

### Zum Bestreichen:

Preiselbeermarmelade

### Preiselbeer-Obers:

½ l flüssiges Schlagobers  
4 EL Preiselbeermarmelade  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

### Zum Bestreuen:

Biskuitbrösel

## 1 Sandmasse:

Butter mit Staubzucker, Gewürz und Aroma mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Dotter einzeln einrühren. Eiklar mit Zucker steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterrühren. Mehl mit Backpulver, Nüssen und Schokolade gut vermischen und unterheben.

## 2 Die Masse in eine befettete, bemehlte Springform (26 cm Ø) füllen und zum Formrand hin hoch streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 35 Minuten**

## 3 Zum Verzieren:

Die Hälfte des Tees mit Zucker und Tortengelee nach Packungsanleitung zubereiten. Das Gelee auf einen flachen Teller gießen und erstarren lassen.

## 4 Die erkaltete Torte mithilfe des Formrandes sternförmig zuschneiden und 1-mal durchschneiden. Die Reste zu Bröseln reiben.

**5 Zum Beträufeln und Bestreichen:**

Den Tortenboden mit der Hälfte des übrigen Tees beträufeln und mit Marmelade bestreichen. Den Oberteil mit dem restlichen Tee beträufeln.

**6 Preiselbeer-Obers:**

Schlagobers mit Marmelade und Sahnesteif aufschlagen. Die Torte mit der Hälfte der Creme füllen und mit der übrigen Oberfläche und Rand bestreichen.

**7 Zum Bestreuen und Verzieren:**

Den Tortenrand mit Kuchenbröseln bestreuen. Vom Gelee beliebige Motive ausstechen und die Torte damit verzieren.