

# Weihnachtliche Torte mit Keksen

ca. 12 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### All-in-Sandmasse:

250 g glattes Mehl  
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
30 g Backkakao  
250 g Zucker  
150 g geriebene Mandeln  
1 Prise Salz  
1 Prise Lebkuchengewürz  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker  
5 Eier (Größe M)  
150 ml Mineralwasser  
150 ml Speiseöl

### Sauerkirschen-Fruchtfüllung:

2 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine  
200 ml Kirschensaft  
20 g Speisestärke  
80 g Zucker  
1 Prise Kardamom  
350 g abgetropfte  
Kompottsauerkirschen

### Vanille-Frischkäse-Oberschreibe:

2 EL Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Paste  
20 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
250 g Mascarpone  
¼ l geschlagenes Schlagobers

### Glasur:

100 g Dr. Oetker Kuchen Glasur  
Kakao  
80 ml flüssiges raumwarmes  
Schlagobers

### Zum Dekorieren:

Dr. Oetker Streudekor nach Wahl  
Weihnachtskekse nach Wahl

## Wie backe ich eine weihnachtliche Torte mit Keksen?:

### ① All-in-Sandmasse:

Für die Masse Mehl mit Backpulver vermischen und mit Kakao in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren.

Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (20 cm Ø) füllen und glatt streichen.

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

**Ober-/Unterhitze 170 °C**

**Heißluft 150 °C**

**Backzeit: ca. 40 Minuten**

Die erkaltete Torte 2-mal durchschneiden.

**2 Sauerkirschen-Fruchtfüllung:**

Für die Füllung die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Kirschensaft mit Stärke, Zucker und Kardamom unter Rühren zu dicklicher Konsistenz kochen. Die Kirschen dazugeben und für eine Minute mitkochen. Vom Herd nehmen und die Gelatine untermischen. Die Füllung unter mehrmaligem Umrühren erkalten lassen.

**3 Vanille-Frischkäse-Oberscreme:**

Für die Creme Vanillepaste mit Staubzucker, Sahnesteif und 3 EL Mascarpone glatt rühren. Übrigen Mascarpone und Schlagobers dazugeben und mit dem Schneebesen zu einer glatten Creme verrühren.

**4** Einen Tortenboden auf eine Kuchenplatte geben und die Hälfte der Kirschfüllung in die Mitte geben; dabei einen 5 cm breiten Rand aussparen. Die Hälfte der Creme zum Einstreichen zur Seite stellen. Eine Hälfte der übrigen Creme auf den ausgesparten Rand streichen, mit der zweiten Tortenplatte abdecken und leicht andrücken.

**5** Die übrige Kirschfüllung wieder in der Mitte verteilen. die zweite Hälfte der übrigen Creme auf den ausgesparten Rand streichen, mit der dritten Tortenplatte abdecken und leicht andrücken.

Die Torte mit der zur Seite gegebenen Creme einstreichen und ca. 1 Std. kalt stellen.

**6 Glasur:**

Für die Glasur die Zutaten verrühren (bei Bedarf etwas nachwärmen) und auf der Torte beliebig verteilen.

**7 Zum Dekorieren:**

Vor dem Festwerden der Glasur mit Streudekor bestreuen und mit Keksen dekorieren.