



LINZER-CREMETORTE MIT TRAUBEN-BIRNENGELEE



Linzer-Cremetorte mit Trauben-Birnengelee



Zubereitungszeit
2 Stunden



Back-/Kochzeit
40 Minuten



Kühlzeit
2-3 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

Höhe: 10 cm

TEIG

Die Haselnüsse mahlen und in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Danach den Herd abstellen und die Haselnüsse abkühlen lassen. Eiweiß mit Salz zu Eischnee schlagen. Etwa die Hälfte des Zuckers zufügen und 1 Minute einrühren. Eischnee zur Seite stellen. In einer separaten Schüssel das Eigelb mit dem restlichen Zucker und Vanilleextrakt in 4-5 Minuten zu einer weißcremigen Masse rühren. Das Öl kurz einrühren. Zimt, Nelken, Ingwer, Kakao, Backpulver und Mehl mischen und gemeinsam mit der Milch oder dem Kirschwasser einrühren. Zum Schluss die Haselnüsse und den Eischnee unterheben.

Den Teig in eine vorbereitete Backform mit 26 cm Ø einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 °C O/U für etwa 35-40 Minuten backen. Danach abkühlen lassen und in der Zwischenzeit das Gelee herstellen.

GELEE

Traubensaft, Gelierzucker und nach Belieben Zimt, Nelken und Vanilleextrakt in einem großen Topf zum Kochen bringen. Bei hoher Hitze 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Nelken und Zimtstange entfernen. Inzwischen die Birnen entkernen und in feine Würfel schneiden. Die Birnen einrühren und das Gelee in ausgekochte Schraubgläser füllen und abkühlen lassen.

CREME

Mascarpone kurz cremig rühren. Dann nach und nach die Sahne einrühren, bis sich die beiden Massen verbunden haben. Sanapart, Vanilleextrakt und Puderzucker zufügen und steif schlagen. 2/3 der Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Den Kuchenboden vom Rand lösen und die Torte auf eine Tortenplatte setzen. Die restliche Creme glatt auf die Torte streichen. Mit dem Spritzbeutel einen Rand aus Tupfern aufspritzen. Etwa 200 Gramm Gelee leicht erwärmen, sodass es handwarm ist. In die Mitte der Torte gießen und 30 Minuten kühlen.

Mit der restlichen Sahne ein Gitter spritzen und auch den Rand mit Sahne einstreichen. Nach Belieben mit gerösteten Haselnüssen dekorieren und etwa 1 Stunde kühlen.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

TEIG:

- 3 Eiweiße
- 1 Pr. Salz
- 3 Eigelbe
- 125 g Zucker
- ½ TL Vanilleextrakt
- 125 g Öl
- 1.5 TL Zimt
- 1 Msp. Nelke (gemahlen)
- 1 Msp. Ingwer (gemahlen)
- 1 EL Kakao
- 1 TL Backpulver
- 80 g Mehl
- 2 EL Milch
- 125 g Haselnüsse

GELEE:

- 1 l Traubensaft
- 1 kg Gelierzucker
- 3 Birnen
- 1 Zimt (Stange)
- 3 Nelken
- 1 TL Vanilleextrakt

CREME:

- 250 g Mascarpone
- 400 g Sahne
-



LINZER-CREMETORTE MIT TRAUBEN-BIRNENGELEE

- 7 TL** San-apart
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 40 g** Puderzucker