

# SCHNEETORTE



Luftiger Mandel-Biskuit mit weihnachtlicher Himbeer-Füllung und Mascarpone-Creme.



Zubereitungszeit  
**90 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**30 Minuten**



Kühlzeit  
**60 Minuten**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

Höhe: 10 cm

## OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 175 °C O/U vor.

## ZUBEREITUNG TEIG

Rühre die Eier mit dem Zucker sehr cremig (ca. 5-10 Min.). Siebe das Mehl, die Stärke und das Backpulver und hebe es unter. Hebe die Mandeln, die Butter und das Salz unter.

Fülle den Teig in eine Springform oder einen Backrahmen füllen und backe ihn bei 175 °C O/U für etwa 28-30 Minuten. Lasse den Biskuit abkühlen.

## ZUBEREITUNG FÜLLUNG

Stelle 4 EL vom Saft beiseite. Koche den restlichen Saft auf, gebe den Mandellikör oder das Bittermandelaroma, die Zitronenschale, die Vanille, die Zimtstange und den Zucker dazu und lasse alles aufkochen. Lasse es für ca. 3-4 Minuten köcheln. Verrühre den restlichen Saft mit der Stärke. Gebe ihn mit in den Topf und verrühre, bis es noch einmal aufkocht. Entferne die Zimtstange. Gebe die Himbeeren dazu und nehme den Topf vom Herd herunter. Lasse diese Füllung etwas abkühlen.

## TORTE ZUSAMMENSETZEN

Schneide den Biskuit zwei Mal durch. Setze den unteren Boden auf eine Tortenplatte und verteile die Himbeerfüllung darüber. Lasse dabei 1 cm Platz am Rand frei. Lasse es für etwa 30 Min. im Kühlschrank abkühlen.

## ZUBEREITUNG MASCARPONE-CREME

Verrühre die Sahne für etwa 30 Sek., gebe das San Apart hinzu und schlage es steif. Verrühre kurz die Mascarpone, den Quark, den Puderzucker und das San Apart kurz. Hebe anschließend die Sahne unter.

## TORTE FERTIGSTELLEN

Setze einen Tortenrahmen um den Tortenboden. Verteile ein Drittel der Creme über den Himbeeren. Setze den zweiten Boden auf, streiche das zweite Drittel der

## MANDELBISKUIT:

- 4 Eier
- 130 g Zucker
- 100 g Mehl
- 40 g Speisestärke
- ¾ TL Backpulver
- 50 g Mandeln (gemahlen)
- 40 g Butter (flüssig)
- 1 Pr. Salz

## HIMBEERFÜLLUNG:

- 200 ml Saft
- 4 EL Mandellikör oder
- ½ Bittermandelaroma
- 1 Zitrone (Abrieb)
- Vanilleextrakt
- 1 Zimt (Stange)
- 30 g Zucker
- 25 g Speisestärke
- 350 g TK-Himbeeren, aufgetaut

## MASCARPONE-CREME:

- 300 g Sahne
- 3 TL San-apart
- 500 g Mascarpone
- 150 g Quark
- 50 g Puderzucker
-

## SCHNEETORTE



Creme darüber, setze den Deckel auf und verteile die restliche Creme auf der Oberfläche der Torte. Lasse dabei etwa 2 EL für den Rand übrig. Entferne den Tortenrahmen und bestreiche den Rand der Torte mit der Sahnecreme.

Zerkleinere die Baiserstücke in einem Gefrierbeutel mit einem Ausrollstab und bestreue die Torte damit bestreuen. Dekoriere sie evtl. mit Schneeflocken.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



**3 TL** San-apart



**100 g** Baiserdrops



evtl. Blütenpaste  
für Schneeflocken



Kristallpulver für  
Schneeflocken