Glühwein-Torte

Das Rezept von der Glühwein-Torte passt hervorragend in die kalte Jahreszeit und macht optisch auch noch was her.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 1,2 h

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 4,4 h

Zutaten

Für den Boden

3 Stk.	Eier
100 g	Zucker
60 g	Mehl
1 Packung	Vanillepuddingpulver

Für die Kirschfüllung

1 Glas	Kirschen (ATG 370g)
250 ml	Kirschsaft (vom Glas)
250 ml	Glühwein
1 Prise	Zimt
1 EL	Zucker
1 Packung	Vanillepuddingpulver

Für die Topfencreme

500 g	Topfen
300 g	Schlagobers
0.5 Stk.	Bio-Zitronen (Saft + Abrieb)
3 Blätter	Gelatine
100 g	Zucker

Für den Guss

Nach Belieben	Kirschsaft (Rest vom Glas)
Nach Belieben	Glühwein (zum Aufgießen)
3 Blätter	Gelatine
1 TL	Speisestärke
1 TL	Vanillezucker

Für die Dekoration

13 Stk.	Kirschen
75 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Für die Zubereitung der **Glühwein-Torte** sei vorweg gesagt, dass die Springform (26cm) mindestens eine Höhe von ca. 8- 8,5 cm haben sollte, da die Form bis zur Kante voll werden wird. Ansonsten für die spätere Füllung der Kirschmasse, Creme und dem Guss einen höheren Tortenring verwenden oder direkt eine größere Form verwenden. Zudem ist es ratsam die Torte einen Tag zuvor vorzubereiten.

2. Nun als erstes den Ofen auf ca. 200°C Ober/Unterhitze vorheizen und den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Dann die Eier, mit dem Zucker ca. 5 Minuten, mit einem Handrührgerät, dick - schaumig schlagen.

3. Danach das Mehl und das Vanillepuddingpulver durch ein Sieb hinzufügen und unterheben.

4. Den Teig anschließend in die Form geben und im Ofen ca. 10-15 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Boden sollte bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.

5. In der Zwischenzeit die Kirschen über einem Sieb abtropfen lassen und den Saft auffangen. Dabei 13 Kirschen für die spätere Dekoration zur Seite legen.

6. Jetzt 250ml von dem aufgefangenen Kirschsaft, mit 250ml von dem Glühwein und der Prise Zimt miteinander verrühren.

7. Als nächstes das Vanillepuddingpulver, mit dem Zucker und etwas von dem Kirsch-Glühweinsaft zu einer glatten Sauce verrühren.

8. Den restlichen Saft in einen Topf geben und zum Kochen bringen.

9. Nun den Topf vom Herd ziehen, die angerührte Sauce einrühre und die Masse anschließend ca. 1 Minute unter ständigem Rühren köcheln lassen.

10. Dann die Kirschen aus dem Sieb hinzufügen und unterheben.

11. Jetzt die Kirschmasse auf den Boden geben, glattstreichen und ganz auskühlen lassen.

12. Für die Topfencreme den Topfen, mit dem Zucker und dem Saft/dem Abrieb der halben Zitrone in eine Schüssel geben und glattrühren.

13. Danach die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen.

14. Nun die Gelatine (ausgedrückt) in einem Topf erwärmen (nicht kochen) und ein paar Esslöffel von der Creme unterrühren.

15. Anschließend direkt die Creme wieder zurück zur restlichen Creme geben und gründlich verrühren (Temperaturausgleich).

16. Jetzt das Schlagobers steifschlagen und unter die Topfencreme heben.

17. Die Creme hinterher auf die Kirsch-Masse geben, glattstreichen und für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

18. Für den Guss den restlichen Kirschsaft vom Glas verwenden und mit Glühwein aufgießen, bis man insgesamt eine Flüssigkeitsmenge von 250ml hat. Parallel dazu die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen und die Speisestärke, mit dem Vanillezucker und etwas vom Kirsch-Glühweinsaft zu einer glatten Sauce anrühren.

19. Nun den Kirsch-Glühweinsaft auf dem Herd kurz aufkochen lassen, vom Herd nehmen, die angerührte Stärke-Sauce einrühren und wiederholt ca. eine Minute, unter ständigem Rühren köcheln lassen.

20. Danach den Guss ein paar Minuten abkühlen lassen, die Gelatine ausdrücken und unterrühren, bis sie sich komplett aufgelöst hat. Anschließend den Guss noch weiter abkühlen lassen bis er nicht mehr warm ist.

21. Dann den Guss vorsichtig in die Form gießen und im Kühlschrank fest werden lassen (ca. 1 Std.).

22. Kurz vor dem Servieren, das Schlagobers steifschlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Tupfen auf die Torte dressieren. Letztendlich die Torte mit den restlichen Kirschen verzieren.

Tipp

Für die Glühwein-Torte kann man nach Belieben jede Sorte Glühwein verwenden. Sollten diese aber im kalten Zustand eher bitter schmecken, am besten mit etwas Zucker oder anderen weihnachtlichen Aromen abschmecken bzw. nachwürzen.