Zimtstern-Torte

Die Zimtstern-Torte bietet sich besonders gut auf einer weihnachtlichen Kaffee-Tafel an. Das Rezept ist wegen des Eierlikörs ausschließlich für Erwachsene geeignet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 5,0 h



Zutaten

Für den Boden

225 g	Zimtsterne
85 g	Butter (geschmolzene)

Für den Kirsch-Belag

1 Glas	Kirschen (ATG 370g)
22 g	Vanillepuddingpulver
1 EL	Zucker (gestrichen)

Für die Creme

3 Stk.	Eigelbe
40 g	Zucker
4 Blätter	Gelatine
90 ml	Eierlikör (Zimmertemperatur)
300 ml	Schlagobers

Für die Dekoration

100 ml	Schlagobers
Nach Belieben	Zimtsterne (Für die Krümel und Dekoration)
Nach Belieben	Eierlikör

Zubereitung

1. Für die **Zimtstern-Torte** als Erstes die Zimtsterne in eine Schüssel geben und zu feineren Krümeln verarbeiten. Wer im Besitzt einer Küchenmaschine ist, kann diese auch zur Hilfe nehmen.

2. Dann die Butter zum Schmelzen bringen und etwas abkühlen lassen.

3. Nun die Butter zu den Keks-Krümeln geben und gründlich miteinander vermengen. Diese dann in eine mit Backpapier ausgelegte (26 cm) Springform geben, mit einem flachen Gegenstand gleichmäßig in der Form andrücken und hinterher (für ca. 30 Minuten) in den Kühlschrank stellen.

4. Jetzt die Kirschen über einem Sieb abtropfen lassen und dabei den Saft auffangen.

5. Danach ein paar Esslöffel von dem Saft nehmen und mit dem Zucker und dem Vanillepuddingpulver zu einer glatten Sauce anrühren.

6. Anschließend den restlichen Saft in einen Topf geben und auf dem Herd zum Kochen bringen.

7. Als Nächstes den Topf vom Herd ziehen, die Vanillepudding-Sauce einrühren, den Topf erneut auf die heiße Herdplatte stellen und unter Rühren, ca. eine Minute köcheln lassen.

8. Dann den Topf vom Herd nehmen und die Kirschen vorsichtig unterheben.

9. Nun die Kirsch-Masse in die Springform, auf dem Keks-Boden verteilen, und auskühlen lassen.

10. Für die Creme, die Eigelbe mit dem Zucker in eine größere Metallschüssel geben.

11. Parallel schon mal die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

12. Jetzt die Metallschüssel auf einen Topf mit heißem Wasser stellen und auf dem Herd erhitzen. Dabei die Eigelb-Masse, mit einem Schneebesen, unter ständigem Rühren, so lange aufschlagen, bis sie dick-cremig wird. Dabei aber bitte aufpassen, dass die Creme nicht zu heiß wird, sonst flocken die Eier aus und man hat Rührei! ;-)

13. Danach die Gelatine ausdrücken und unter die Creme rühren, bis sie sich komplett aufgelöst hat.

14. Nun noch den Eierlikör unterrühren und die Creme zur Seite stellen (ab und zu mal durchrühren).

15. Dann das Schlagobers steifschlagen und portionsweise unter die (nicht mehr warme) Creme heben.

16. Diese hinterher in die Springform, auf die Kirschen geben und glattstreichen. Die Form sollte nun für ca. 4 Stunden in den Kühlschrank.

17. Für die Dekoration das Schlagobers steif schlagen und auf die Torten-Mitte einen Stern aufzeichnen. Diesen dann nach Belieben mit Eierlikör ausgießen. Für die Zwischenräume des Sterns noch ein paar Zimtsterne zerbröseln und die Ecken damit ausstreuen. Zudem als kleiner Blickfang die Torte noch beliebig mit ganzen Zimtsternen dekorieren.

Tipp

Wer möchte, kann die Zimtstern-Torte zusätzliche mit ein paar Kirschen dekorieren.