



Hier und heute

Zimtsterntorte ohne Backen

Diese Zimtsterntorte von Theresa Knipschild ist das perfekte Weihnachtsdessert: Sie ist cremig, aromatisch und gelingt ohne Ofen.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für eine hohe Torte (Springform 20 cm) oder eine flachere Torte (Springform 26 cm)

Zutaten für den Boden

- ca. 15-20 Zimtsterne
- 90 g Butter

Zutaten für die Füllung

- 400 ml Sahne
- 80 g Zucker
- 8 Blätter Gelatine
- 600 g Mascarpone (oder Frischkäse)
- 30 g brauner Zucker
- 2 EL Zimt
- 2 Tropfen Bittermandelaroma

Für die Garnitur

- Zimtsterne und etwas Zimtpulver

Zubereitung

Zimtsterne fein mixen oder in einem Gefrierbeutel fein stampfen. Die Butter in einem kleinen Topf auflösen und mit den Zimtsternkrümeln mischen. Den Boden einer Springform mit Backpapier beklemmen. Krümelmischung auf den Boden geben und mit einem Löffel oder Glasboden andrücken.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 100 ml Sahne in einem kleinen Topf erwärmen. Mascarpone, Bittermandelaroma und weißen Zucker glattrühren. Restliche Sahne steifschlagen. Gelatineblätter ausdrücken und in warmer Sahne schlierenfrei verrühren. Die Gelatinemischung mit Mascarponemischung verrühren. Restliche Sahne steifschlagen und unter die Mischung heben.

Ein Viertel der Masse in eine zweite Schüssel geben. Hier Zimt und braunen Zucker einrühren. Helle Masse abschmecken und ggf. nachsüßen. Vier Esslöffel helle Masse in die Mitte des Bodens geben, darauf einen Esslöffel Zimtmasse, darauf vier Esslöffel helle Masse und so fortfahren, bis die Masse komplett aufgebraucht ist. Zum Schluss einen Esslöffel Zimtmasse in die Mitte geben und mit einem Schaschlikspieß vermischen.

Die Torte mindestens vier Stunden kaltstellen. Dann vorsichtig mit einem Messer aus der Springform lösen oder mit einem Haartrockner anföhnen. Torte auf einen Teller geben und mit Zimtsternen und, wenn gewünscht, mit etwas Zimtpulver dekorieren.