

Weihnachtstorte Ohne Backen

Mascarpone Zimt Torte mit Pralinen - Italienisch

Gattung: Backen, Feste, Mascarpone, Milchprodukte, Torte, Weihnachten, Advent

Torte:

400 g	Gewürzspekulatius	2	Essl. Zimt, gemahlen
150 g	Butter, weich	250 ml	Sahne
9	Blatt weisse Gelatine	1	Pack. Sahnesteif
500 g	Mascarpone	1	Essl. Kakaopulver, ca.
500 g	Magerquark	16	Pralinen oder
120 g	Zucker		- Schokodekor Blätter
1 Pack.	Vanillezucker		

60 Krokantnuss Pralinen:

135 g	Krokant	100 g	dunkle Kuchenglasur
400 g	Marzipanrohmasse	100 g	Vollmilchkuvertüre
130 g	Walnüsse, gehackt	100 g	halbbittere Kuvertüre
8 Essl.	Amaretto	60	halbe Walnuskerne
20 g	Puderzucker		

Für den Tortenboden: Die Spekulatius fein reiben und mit der Butter zu einer glatten Masse verkneten. Einen Springformrand (28 cm Durchmesser) auf eine Servierplatte setzen, die Spekulatiusmasse hinein geben und festdrücken, so dass eine gleichmäßige Oberfläche entsteht. Den Boden kaltstellen.

Für die Creme: Die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. In der Zwischenzeit die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Dann Magerquark, Mascarpone, Zucker und Zimtpulver in einer Schüssel glatt rühren. Die Gelatine nach Anweisung auflösen und zunächst mit etwa zwei Esslöffeln der Creme glatt rühren, um sie etwas abzukühlen. Diese Masse gründlich mit der restlichen Mascarpone Creme mischen. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterziehen und die Masse in die Springform auf den Spekulatiusboden füllen. Die Oberfläche glatt streichen und die Torte über Nacht kalt stellen. Danach mit Kakaopulver bestäuben, den Springformrand vorher noch nicht lösen, so dass die Seiten der Torte keinen Kakao abbekommen. Dann den Rand lösen, die Torte in sechzehn Stücke einteilen, und jedes Stück mit einer Praline oder Schoko-Dekor-Blättern verzieren.

Pralinen: Die Marzipanrohmasse zerpfücken und mit den gehackten Walnusskernen, dem Krokant und dem Amaretto verkneten, am besten zuerst mit den Knethaken des Mixers in einer Schüssel und anschließend mit den Händen. Zum Schluss die Masse zu kleinen Rollen von etwa zwei Zentimetern Durchmesser formen, abdecken und für 15 Minuten kalt stellen. Währenddessen die Kuchenglasur und die beiden Kuvertüren grob hacken und im warmen Wasserbad auflösen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Rollen in ca. anderthalb Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Jedes Stück auf eine Pralinengabel setzen, in die flüssige Kuvertüremischung tauchen, auf das Backpapier setzen und mit einer Walnusshälfte dekorieren. So mit allen Pralinen verfahren. Die Pralinen kühl stellen, bis die Kuvertüre fest geworden ist. Am besten kann man sie in einer Dose mit Backpapier zwischen den Pralinenlagen kühl aufbewahren.

Tipp: Sie können auch die Gelatine in der Creme und den Tortenboden weglassen. Dann ergibt die Mascarpone Zimt Creme in Schälchen gefüllt einen leckeren Nachtisch nicht nur zur Weihnachtszeit.