

Zimtstern Torte

Von Tortenzwiebel Kati

Ein zarter Mandelbiskuit, eine zimtige Sahne-Schmand-Creme und obendrauf ganze Zimtsterne mit Puderzuckersternchen: Diese Torte schmeckt nach Adventszeit in der Konditorei, ohne dass ich stundenlang in der Küche stehe. Beim Backen zieht der warme Zimt durch die ganze Wohnung, und das ist für mich schon der halbe Grund, sie zu machen. Ich arbeite hier mit einer **hohen Menge an gemahlenen Mandeln und Nüssen im Biskuit** statt mit klassischem Mehl-Anteil, das gibt diesen rustikalen, leicht körnigen Biss, der zur Zimtsterne-Deko einfach passt.

Das Rezept hat mir übrigens eine liebe Kuchenfee aus der Community eingereicht, die Tortenzwiebel, und ich war direkt verliebt in die Idee mit den Zimtsternen als Krone. Wichtig ist nur eines: **die Eier mit Salz mindestens zehn Minuten aufschlagen**, sonst kriegt der nussige Biskuit nicht genug Volumen und fällt euch nach dem Backen zu stark zusammen. Hier kommt mein Rezept für die Zimtstern Torte mit Mandelbiskuit und Zimtsahne:



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
20 min	n/a	n/a	20 min

14 Personen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

FÜR DEN BODEN:

5 x Eier

125 g Zucker

150 g gemahlene Mandeln

50 g Speisestärke

1 TL Zimt

60 g geschmolzene Butter

1 Prise Salz

1 Vanillezucker

Päckchen

FÜR DIE CREME:

400 ml Sahne

2 Sahnesteif

Päckchen

70 g Zucker

1 Vanillezucker

Päckchen

2 Becher Schmand

x

2 TL Zimt

Werkzeuge

Waage

Küchenmaschine / Handrührgerät

Springform

Schneebesen

Zubereitung

- 01 Ofen 170°Umluft vorheizen.
- 02 Boden der Springform mit Backpapier auslegen.
- 03 Backform nicht einfetten.
- 04 Eier, Zucker und Salz mindestens 10 Minuten hellcremig aufschlagen.
- 05 Trockene Zutaten einsieben und mit viel Liebe unterheben.
- 06 Zum Schluss die Butter unterheben.
- 07 Zügig in die Springform füllen und für ca 35 Minuten backen. Stäbchenprobe nicht vergessen.
- 08 Nach dem Backen,den Boden komplett auskühlen lassen und einmal durchschneiden.

1. FÜR DIE CREME:

- 01 Kalte Sahne mit Sahnestand, Zucker und Zimt steif aufschlagen.

02 Schmand kurz durchrühren und unter die Sahne heben.

03 Die Hälfte der Creme auf dem ersten Boden verteilen und den nächsten Boden auflegen.

04 Mit dem Rest der Creme die Torte dekorieren und einstreichen.