

Weihnachtsstern -Torte

Zutaten

- 1  Wiener Boden hell oder dunkel
- 800 g kalte Schlagsahne
- 250 g Mascarpone
- 4 Päckchen Sahnesteif
- 6 Päckchen Vanillezucker
- 3 EL Puderzucker
- 300 g Cranberrys (frisch oder gefroren)
- Orangensaft
- 3 EL Zucker
- 3 Blatt Gelatine
- Zimt



Vorbereitung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Ein paar Cranberrys als Deko zurückbehalten, den Rest mit 3 EL Zucker in einen Topf geben und mit Orangensaft bedecken, bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Beeren aufplatzen. Von der Herdplatte nehmen und pürieren. Die Gelatine ausdrücken und in die noch heiße Beerenmischung geben, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Abkühlen lassen.

300 g Sahne mit einem Päckchen Sahnesteif schlagen, unter die abgekühlte Beerenmasse ziehen und kaltstellen.

In der Zwischenzeit die restliche Sahne zusammen mit der Mascarpone, dem Sahnesteif, dem Puder- und Vanillezucker steif schlagen. Am Ende einen halben Teelöffel Zimt (oder nach Geschmack mehr) zur Sahne-Mascarpone-Masse geben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit runder Tülle füllen.

Das Trennpapier des Wiener Bodens falten, einen Stern ausschneiden, aufklappen und mit Hilfe der entstandenen Schablone Sterne aus den Böden schneiden.

Fertigstellung:

Einen Boden auf eine Tortenplatte legen, ringsum Tupfen mit der Zimtcreme aufspritzen, die Mitte mit der Cranberry-Masse füllen, einen Boden auflegen und nochmals so verfahren. Der oberste Boden wird nur mit Sahne-Mascarpone-Tupfen verziert. Der Stern kann mit frischen Cranberrys, Lebkuchen, Zimtsternen oder anderen weihnachtlichem Dekor belegen. Die Cranberrys können auch mit einer Waldfruchtmischung ersetzt werden.