Sonntagskuchen
Gesa Kohlenbach **Freitag, den 16.12.2022**

Haselnuss-Eierlikörtorte **Für 12 Stücke**

Zutaten:

Für den Kuchen:

6	Eier (Größe M)
	Salz
180 g	Zucker
150 g	Weizenmehl (Type 405)
150 g	gemahlene Haselnusskerne
1/2 TL	Zimt

Für die Eierlikörfüllung:

3,5 Blatt	weiße Gelatine
400 ml	Eierlikör
1	reife Mango (ca. 400 g)
1 TL	Puderzucker
1/4	Vanilleschote

Für die Zimtcreme:

4 Blatt	weiße Gelatine
400 g	Schmand
100 g	Puderzucker
1/2 TL	fein abgeriebene Bio-Orangenschale
500 g	Schlagsahne
3 gestrichene TL Zimt	

Für die Dekoration:

50 ml	Wasser
50 g	Zucker
100 g	frische Cranberrys
6	kleine Rosmarinzweige
200 g	Kokosraspeln

Außerdem:
Kranzspringform (26 cm Ø)
weiche Butter für die Form
gemahlene Haselnusskerne für die Form
feiner Zucker zur Dekoration

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Kranzspringform einfetten und mit gemahlenen Haselnüssenkernen einstauben.

2. Für den Kuchen Eier trennen. Eiweiß in eine große Schüssel geben und mit den Quirlen das Handrührers oder in der Küchenmaschine mit 1 Prise Salz und 60 g Zucker zu steifem Schnee schlagen.

3. Eigelb und 120 g Zucker in eine große Schüssel geben und mit den Quirlen das Handrührers oder in der Küchenmaschine hellgelb und cremig aufschlagen. Eiweißmasse auf die Eigelbmasse geben.

4. Mehl, gemahlene Haselnusskerne und Zimt in einer Schüssel mischen. Auf den Eischnee geben und unterheben. Teig in die vorbereitete Form geben und im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte etwa 30 Minuten backen. Eine Stäbchenprobe machen und den Kranz in der Form auf einem Gitter 15 Minuten abkühlen lassen. Vorsichtig auf das Gitter stürzen, Form entfernen und den Kuchen auskühlen lassen.

5. Inzwischen für die Eierlikörfüllung Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einem kleinen Topf etwa 100 ml Eierlikör erwärmen und von der Kochstelle nehmen. Ausgedrückte Gelatine darin unter Rühren auflösen, restlichen Eierlikör unterrühren, in eine flache Schüssel füllen und kurz in den Kühlschrank stellen.

6. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Kern schneiden. Fruchtfleisch feinwürfeln und in einer Schüssel mit dem Puderzucker mischen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, Vanillemark herauskratzen, unter die Mango mischen und beiseite stellen.

7. Für die Zimtcreme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Schmand, Puderzucker und Orangenschale in eine große Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. 5 EL von der Schmandmischung in einem kleinen Topf erhitzen, von der Kochstelle nehmen. Ausgedrückte Gelatine darin unter Rühren auflösen. Unter die übrige Schmandmischung rühren.

8. Sahne in einer großen Schüssel mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine steifschlagen. Portionsweise mit einem Schneebesen unter die Schmandmischung heben. Die Masse in zwei Portionen teilen und unter eine Hälfte den Zimt rühren.
Tipp: Das Stapeln des Kuchens gelingt am besten mit einem Springformrand oder Tortenrand.

9. Den ausgekühlten Kuchen waagerecht in 3 Teile schneiden. Einen Boden in den Springformrand legen. Auf den Boden jeweils die Hälfte der Zimtcreme, der Eierlikörfüllung und der Mangowürfel verteilen. Mit dem mittleren Boden bedecken und leicht andrücken.

10. Schichtung wiederholen und abschließend den dritten Boden als Deckel auflegen und leicht andrücken. Die Torte für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

11. Inzwischen für die Dekoration Wasser und Zucker in einem kleinen Topf aufkochen und 3-4 Minuten bei milder Hitze kochen lassen. Feinen Zucker in eine kleine Schüssel geben. Die Cranberrys und Rosmarin kurz in die Zuckerlösung tauchen, abtropfen lassen und im feinen Zucker wälzen, bis sie mit Zucker bedeckt sind. Auf einem Teller beiseite stellen.

12. Den Tortenring vorsichtig von der Torte entfernen und mit der übrigen Schmandcreme einstreichen. Kokosraspeln rundherum verteilen und mit den gezuckerten Cranberrys und Rosmarinzweige weihnachtlich verzieren. Es soll wie ein verschneiter Adventskranz aussehen.

Pro Stück (12): Kcal: 709; KJ: 2980; E: 11 g; F: 45 g; KH: 56 g