

GLÜHWEIN-KIRSCH TORTE MIT KENERO KNUSPERBODEN



ZUTATEN

Für die Füllungen:

1. Füllung

1 Glas Kirschen
200ml Kirschsafft
200ml Glühwein
1Pck. Vanillepudding
1Pck. Vanillezucker
2 TL Zucker
1 Prise Zimt

2. Füllung

400ml Schlagsahne
2Pck. Sahnesteif
2Pck. Vanillezucker
200g Schmand
½ TL Zimt

Für den Boden:

2Pck. KeNeRo von Wicklein
145g Butter (flüssig)

Für den Guss

100ml Kirschsafft
100ml Glühwein
2 Blatt Gelatine

ZUBEREITUNG

Arbeitszeit: ca. 30min (ohne Kühlzeiten)

Der Winter ist da! Und was darf im Winter nicht fehlen? Der Glühwein :)

Und, dass man Glühwein nicht immer heiß in der Tasse genießen muss, sondern, dass es auch anders geht, zeig ich euch heute. Deshalb hab ich ein neues Rezept für euch mit unserem neuen, knusprigen Schokospritzgebäck, den „KeNeRo Keksen“.

Natürlich lässt sich das ganze Rezept auch alkoholfrei herstellen, dazu ersetzt man einfach den Glühwein durch Saft bzw. Kirschsafft.

Unser erster Schritt ist die Herstellung der ersten Füllung, da es sich hierbei um eine gekochte Masse handelt und diese noch abkühlen muss, bevor wir sie weiter verarbeiten können.

Zuerst die Kirschen abgießen, wobei ihr das Abtropfwasser auffangen könnt und dieses als Kirschsafft-Ersatz benutzen könnt (Kirschsafft schmeckt natürlich intensiver). Kirschsafft mit Glühwein, ich habe Kirsch-Glühwein verwendet, mischen.

Puddingpulver, Vanillezucker, Zucker und Zimt ebenfalls mischen und daraus einen Pudding kochen.

Kirschen in den fertigen Pudding geben und abkühlen lassen.

Energiespartipp: Es ist kalt draußen! Falls Ihr also die Möglichkeit habt, stellt die warme Schüssel nicht in den Kühlschrank, sondern lieber abgedeckt auf den Balkon, die Terrasse, oder einfach in den Garten.

Gut, weiter geht's.

Der nächste Schritt ist der Knusperboden. Stellt euch als erstes eine Springform oder einen Tortenring bereit. Dann verflüssigt Ihr eure Butter, entweder in der Mikrowelle oder in einem kleinen Topf. Als nächstes legt Ihr euch 3-4 KeNeRo Kekse beiseite. Die verwenden wir später zum Dekorieren. Den Rest packt Ihr in einen stabilen Gefrierbeutel und zerkleinert ihn mit Hilfe eines Nudelholzes. Die Kekskrümel mischt Ihr mit der flüssigen Butter und drückt den „Keks-Brei“ mit einem Löffel in die Springform. Anschließend die Form kühl stellen.

Boden und Füllung Nummer 1 sind jetzt schon vorbereitet. Nun machen wir noch Füllung Nummer 2 fertig, dann können wir alles zusammen fügen. Für die zweite Füllung geht Ihr folgendermaßen vor:

Zuerst verrührt Ihr den Schmand mit dem Zimt und dem Vanillezucker, dann schlagt Ihr die Sahne (sie sollte gekühlt sein) mit dem Sahnesteif auf. Bevor Ihr die Sahne unter den Schmand hebt, füllt euch etwas davon in einen Spritzbeutel mit Sterntülle. Damit könnt Ihr später, wenn Ihr wollt, noch Sahnetupfen als Garnierung auf eure Torte machen.

Hebt die Sahne vorsichtig nach und nach unter, damit nicht so viel Volumen verloren geht.

So, alle Vorbereitungen abgeschlossen, dann geht's ans Zusammenfügen.

Verteilt die eingedickten Kirschen auf dem gekühlten Knusperboden und streicht alles glatt.

Dasselbe macht Ihr im Anschluss mit der Sahne-Schmand-Creme.

Nun fehlt uns nur noch der Guss, allerdings muss unsere Torte dafür erst nochmal mind. 4 Stunden in den Kühlschrank.

Für den Guss mischt Ihr Glühwein und Kirschsafft. Dann weicht Ihr zwei Blatt Gelatine in kaltem! Wasser auf. Sobald die Gelatine weich ist, drückt Ihr sie aus und löst sie kurz in der Mikrowelle, bei 800 Watt für 15 Sekunden, auf. Jetzt gebt Ihr unter Rühren einen kleinen Teil der Flüssigkeit zur Gelatine. Schön rühren, damit keine Klumpen entstehen. Nun den Teil mit der Gelatine in die restliche Glühwein-Kirschsafft-Mischung geben und nochmal durchrühren.

Jetzt den Guss einfach auf die Torten geben und nochmals für ca. eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

Sobald der Guss angezogen ist, könnt Ihr eure Torte dekorieren.

Hierzu nehmen wir die, vorhin zurückgehaltene, Sahne und setzen schöne Tupfen oder Rosetten auf jedes Stück unserer Torte.

Zu guter Letzt könnt Ihr euch noch mit den restlichen KeNeRo Keksen austoben. Zerbrösel, ganz, halbiert ... Seid kreativ ;)

Und jetzt wünsch ich euch wie immer viel Spaß und viel Erfolg beim Nachmachen.

Eine schöne Weihnachtszeit und alles Liebe

Eure Katinka