



ufop

Union zur Förderung
von Öl- und Proteinpflanzen e. V.

Herausgeber:

UFOP e. V.
Claire-Waldoff-Straße 7
10117 Berlin
Telefon 030/31 90 4-2 02
Telefax 030/31 90 4-4 85
E-Mail info@ufop.de
www.ufop.de

Glühwein-Torte mit Kirschen und Schokoladensahne

Zutaten für 1 Springform (28 cm Durchmesser):

Schokoladensahne

600 ml Sahne

125 g Vollmilchschokolade

125 g Zartbitterschokolade, mind. 70 %

Kakaogehalt

1 Päckchen Sahnesteif

Biskuit

1 kleine Orange, unbehandelt

150 g Mehl, Type 405

30 g gemahlener Mohn

30 g Speisestärke

5 Eier (M)

2 Eigelbe (M)

150 g feiner Zucker

1 Päckchen Glühweingewürz
(30 g)

1 Prise Salz

90 g Rapsöl, kalt gepresst

Kirschen

2-3 Zimtstangen

1 Glas Sauerkirschen (720 ml)

20 g Speisestärke

30 ml Orangenlikör,

ersatzweise Orangensaft

Hinweis: Die Schokoladensahne muss bereits am Vortag zubereitet werden.



Und so geht's:

Schokoladensahne: Die Schokolade am **Vortag** fein hacken. Sahne erhitzen, aber nicht aufkochen lassen, vom Herd nehmen und die Schokolade einrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. Sahne in eine Schüssel füllen und über Nacht kalt stellen.

Biskuit: Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze (Umluft nicht empfehlenswert) vorheizen und eine Springform mit Backpapier auslegen. Butter zerlassen. Orange heiß waschen, trocknen und Schale fein reiben. Mehl sieben und mit Stärke und Mohn mischen.

Eier mit Eigelben, Zucker, Orangenschale, Glühweingewürz sowie Salz in einer Metallschüssel in einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Dann die Schüssel

aus dem Wasserbad nehmen und die Masse wieder kalt schlagen. Mehlmischung mit einem Spatel unter die Eiermasse heben. Zuletzt das Rapsöl zügig unterheben, nicht rühren! Den Teig sofort in die vorbereitete Springform geben und glatt streichen. 30 bis 35 Min. goldgelb backen, nach 15 Min. die Temperatur auf 170 °C reduzieren. Den gebackenen Biskuit etwas

INFORMATION
Union zur Förderung von Öl- und Proteinpflanzen e. V.

abkühlen lassen, dann auf ein leicht bemehltes Blech stürzen. Den Biskuitboden komplett abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und später zweimal quer durch schneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

Kirschen: Zimtstangen zerbrechen. Kirschen auf ein Sieb geben und Saft in einem Topf auffangen. Kirschsafte zusammen mit Zimt auf die Hälfte einkochen, reduzierten Saft durch ein Sieb gießen. Speisestärke mit Likör vermengen und unter Rühren in den kochenden Kirschsud geben. Einmal aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen und mit den abgetropften Kirschen vermischen. Auskühlen lassen.

Kirschen auf dem unteren Boden verteilen und mit dem mittleren Biskuitboden abdecken. Die Schokoladensahne knapp steif schlagen, dabei das Sahnesteifpulver einrieseln lassen. Ein Drittel der Schokoladensahne auf dem mittleren Boden verteilen und mit dem oberen Boden abdecken. Die Torte mit der restlichen Sahne bestreichen. Nach Wunsch dekorieren, zum Beispiel mit Kirschen, Schokoladenraspeln und/oder kandierten Orangenscheiben.

Copyright: UFOP