

GLÜHWEINTORTE

Zutaten
(für 14 Stück = eine Springform, 26 cm Durchmesser)
Wiener Boden:
6 Eier
100 g Zucker
75 g Mehl
75 g Speisestärke
60 ml Albaöl (50 g)
Salz
½ Vanilleschote
abgeriebene Schale einer ½ Zitrone
Glühweinfüllung:
375 ml Glühwein
115 g Zucker
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
3 Eigelbe
Saft und Schale einer ½ Zitrone
½ TL Lebkuchengewürz
Marzipandecke:
150 g Marzipanrohmasse
175 g Puderzucker
50 g flüssige Kuvertüre

Zubereitung
Für den Boden Zucker, Eier und Gewürze im Wasserbad von Hand warm aufschlagen und im Anschluss mit dem Rührgerät noch einmal so lange schlagen, bis die Masse kalt ist und sich das Volumen verdoppelt hat. Mehl und Speisestärke sieben und unter die Masse heben. Zum Schluss Albaöl zufügen. Die Masse in die mit Backpapier ausgelegte Form füllen.
Backen: im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten bei 170 °C Ober- und Unterhitze auf der mittleren Schiene (Stäbchenprobe!)
Boden auskühlen lassen und zweimal durchschneiden, so dass Sie drei Böden erhalten.
Für die Füllung 300 ml Glühwein mit dem Zucker und den Gewürzen aufkochen lassen. Vanillepuddingpulver und Eigelbe mit dem restlichen Glühwein verrühren, in die kochende Flüssigkeit geben und kurz aufkochen lassen.
Zwei der Böden mit der noch heißen Creme bestreichen und im Tortenring aufeinander setzen. 1 EL Creme aufheben und mit Folie abdecken, damit sich keine Haut bildet.
Für die Marzipandecke Marzipan mit Puderzucker verkneten, in Tortengröße ausrollen und mit der flüssigen Kuvertüre bestreichen. Nach dem Erkalten auf die mit der restlichen Creme bestrichene Torte setzen.

Nährwertinformation für ein Stück:
343 kcal | 11 g Fett | 6 g Eiweiß | 50 g Kohlenhydrate | 156 mg Cholesterin

Albaöl®