

WEIHNACHTSTORTE RUDOLPH RENTIER - EINFACH FESTLICH

Zutaten für 1 Torte

Für den Schoko-Biskuit:

- 4 Eier
- 20 ml Wasser (lauwarm)
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Weizenmehl
- 20 g Backkakao
- 2 TL Backpulver
- 1/2 TL Zimt



Für die Kirschfüllung:

- 1 Glas Sauerkirschen (à 680 g)
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 ml Wasser (kalt)

Für die Quark-Sahne:

- 500 g Magerquark
- 80 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 400 ml Sahne
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen gemahlene Gelatine

Für die Deko:

- 1 Belegkirsche (als Nase)
- 1 Marshmallows (Augen)
- 2 Schokodrops (Augen)

- 50 g Schokolade (Geweih)

Zubereitung:

Biskuit backen:

1. Trenne die Eier. Schlage das Eiweiß mit dem lauwarmen Wasser steif. Lass den Zucker unter Rühren einrieseln. Gib die Eigelb dazu.
2. Mische das Mehl mit Backkakao, Backpulver und Zimt. Hebe es unter die Eier-Zuckermasse.
3. Belege eine Backform mit Backpapier. Fülle den Teig hinein. Achtung, der Rand der Backform darf nicht gefettet sein. Backe den Biskuit im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze für ca. 30 Minuten. Lass ihn anschließend abkühlen.
4. Schneide ihn zweimal waagerecht durch. Lege einen Biskuitboden auf eine Tortenplatte. Stelle einen Tortenring darum.

Kirschfüllung zubereiten:

5. Gib die Kirschen samt Saft in einen Topf und bringe sie zum Kochen. Verrühre das Wasser mit Vanillepuddingpulver und Vanillezucker und gieße es zu den Kirschen. Koche die Kirschfüllung unter Rühren zwei Minuten auf.
6. Verteile die Kirschfüllung auf dem unteren Tortenboden. Lege den zweiten Tortenboden darauf und stelle die Torte kalt.

Quark-Sahne zubereiten

7. Rühre die Gelatine in einem Topf mit 6 EL kaltem Wasser an. Lass sie 10 Minuten quellen.
8. Schlage die Sahne mit Vanillezucker und Sahnefest steif. Verrühre in einer weiteren Schüssel den Quark mit Zucker und dem Mark einer Vanilleschote.
9. Erwärme die Gelatine im Topf bis sie sich aufgelöst hat. Sie darf nicht kochen! Rühre sie unter die Quarkmischung. Hebe die Sahne unter.
10. Nimm die Torte aus dem Kühlschrank. Verteile die Hälfte der Quark-Sahne darauf. Lege den letzten Biskuitboden darauf und verstreiche die restliche Quark-Sahne auf der Torte. Stelle die Torte nun für mindestens 3 Stunden kalt.

Rentier-Deko

11. Schmelze die Schokolade im Warmwasserbad. Gib sie in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle. Spritze 2 Geweihe auf ein Stück Backpapier.
12. Schneide den Marshmallow in der Mitte durch. Drücke ihn platt und lege auf jede Hälfte einen Schokodrop für die Rentieraugen.
13. Dekoriere die Weihnachtstorte mit dem Geweih aus Schokolade, einer Belegkirsche als Nase und den Rentieraugen.



Ein Rezept von [Familienkost.de](http://familienkost.de)



Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöber in unserem **Shop**.