

## Weihnachtliche Torte mit Keksen

[Kuchen & Gebäck](#)[Jause](#)[Torten](#)[Weihnachten](#)

### ZUBEREITUNG

**SCHWIERIGKEIT:**

Für die All-in-Sandmasse Mehl mit Backpulver vermischen und mit Kakao in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren. Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (20 cm Ø) füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Backofens schieben und bei Ober-/Unterhitze 170°C (Heißluft 150°C) ca. 40 Minuten backen.

Die erkaltete Torte 2-mal durchschneiden. Für die Sauerkirschen-Fruchtfüllung die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Kirschsensaft mit Stärke, Zucker und Kardamom unter Rühren zu dicklicher Konsistenz kochen. Die Kirschen dazugeben und für eine Minute mitkochen. Vom Herd nehmen und die Gelatine unterrühren. Die Füllung unter mehrmaligem Umrühren erkalten lassen.

Für die Vanille-Frischkäse-Oberscreme Vanillepaste mit Staubzucker, Sahnesteif und 3 EL Mascarpone glatt rühren. Übrigen Mascarpone und Schlagobers dazugeben und mit dem Schneebesen zu einer glatten Creme verrühren.

Einen Tortenboden auf eine Kuchenplatte geben und die Hälfte der Kirschfüllung in die Mitte geben; dabei einen 5 cm breiten Rand aussparen. Die Hälfte der Creme zum Einstreichen zur Seite stellen. Eine Hälfte der übrigen Creme auf den ausgesparten Rand streichen, mit der zweiten Tortenplatte abdecken und leicht andrücken. Die übrige Kirschfüllung wieder in der Mitte verteilen. Die zweite Hälfte der übrigen Creme auf den ausgesparten Rand streichen, mit der dritten Tortenplatte abdecken und leicht andrücken. Die Torte mit der zur Seite gegebenen Creme einstreichen und

ca. 1 Std. kalt stellen. Für die Glasur die Zutaten verrühren (bei Bedarf etwas nachwärmen) und auf der Torte beliebig verteilen. Vor dem Festwerden der Glasur mit Streudekor bestreuen und mit Keksen dekorieren.



### ZUTATEN



All-in-Sandmasse:

250 g glattes Mehl

2 gestr. KL Dr. Oetker  
Backpulver

30 g Backkakao

250 g Zucker

150 g geriebene Mandeln

1 Prise Salz

1 Prise Lebkuchengewürz

1 Pkg. Dr. Oetker Bourbon

Vanille Zucker

5 Eier (Größe M)

150 ml Mineralwasser

150 ml Speiseöl

Sauerkirschen-  
Fruchtfüllung:2 Stk. Dr. Oetker Blatt  
Gelatine

200 ml Kirschsensaft

20 g Speisestärke

80 g Zucker

1 Prise Kardamom

350 g abgetropfte

Komottysauerkirschen

Vanille-Frischkäse-  
Oberscreme:2 EL Dr. Oetker Bourbon  
Vanille Paste

20 g gesiebter

Staubzucker

---

1 Pkg. Dr. Oetker  
Sahnesteif

---

250 g Mascarpone

---

1/4 l geschlagenes  
Schlagobers

---

Glasur:

---

100 g Dr. Oetker Kuchen  
Glasur Kakao

---

80 ml flüssiges  
raumwarmes

---

Schlagobers

---

Zum Dekorieren:

---

Dr. Oetker Streudekor  
nach Wahl

---

Weihnachtskekse nach  
Wahl