

Schnee-Torte

**Führe uns in Versuchung. Ein Wintertraum.
Diese zauberhafte Torte mit Baiserböden, Zimtrahm und Schokolade
birgt den Zauber von Weihnachten.**

Zutaten

4 Eiweiss
1 Prise Salz
130g Zucker
50g Puderzucker
1 TL Maizena
50g Nüsse, gemahlen
5dl Rahm
1–2 EL Zucker
1 EL Vanillezucker
Ein Hauch Zimt
Schokolade oder Früchte
zum Dekorieren

Zubereitung

Etwa 30 Minuten + 3 Stunden trocknen + 2 Stunden kühlen

- 1** Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und je zwei Kreise mit ca. 20cm Durchmesser aufzeichnen. Backofen auf 110°C vorheizen.
- 2** Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker löffelweise beigegeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Puderzucker mit Maizena und Nüssen mischen und sorgfältig darunterziehen.
- 3** Die Masse gleichmässig auf die 4 Kreise verstreichen und 3 Stunden im vorgeheizten Backofen trocknen lassen, dabei den Backofen mit Hilfe eines Kochlöffels einen Spaltbreit offen lassen. Herausnehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.
- 4** Für die Füllung den Rahm mit Zucker, Vanillezucker und Zimt steif schlagen. Einen Viertel zur Dekoration beiseite stellen. Die Böden mit dem Rahm bestreichen, aufeinander setzen und mit dem restlichen Rahm mithilfe einer Palette die Torte gleichmässig dünn umhüllen. 2–3 Stunden kühl stellen. Mit Schokolade oder Früchten dekorieren.

Tipp

Die Tortenböden können in einer Guetzlibüchse problemlos einige Tage aufbewahrt werden.

