Weihnachts-Kuppeltorte

Das brauchst du:

Für den Biskuit

6 Eigelb, 6 geschlagene Eiweiß,
6 Esslöffel warmes Wasser
120 g Zucker
100 g Mehl
100 g Kartoffelmehl

für die Füllung

500 g Magerquark
1 Becher Sahne
60 bis 70 g Puderzucker
50 g gemahlene Mandeln
50 g gehackte Mandeln
100 g Raspelschokolade
50 g Zartbitterkuvertüre oder Schokolade
500 g Marzipan für die Marzipandecke und das Dekor
1 kleine Tube Goldpulver zum Verzehren (Speisefarbe)
1 Messerspitze Lebkuchengewürz
4 Blatt Gelatine

So machst du´s richtig:

1.) Trenne die Eier und schlage das Eiweiß steif.
2.) Gib etwas von dem Zucker zum Eiweiß und schlage nochmals.
3.) Gib die Eigelbe in eine Schüssel und gib das warme Wasser dazu.

4.) Rühre das Eigelb schaumig.
5.) Mische Mehl und Speisestärke und siebe es auf das Eigelb.
6.) Gib das Eiweiß auf die Masse und rühre vorsichtig unter.
7.) Gib den Teig vorsichtig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform.
8.) Backe den Biskuit bei 180 Grad Oberhitze/Unterhitze genau 40 Minuten.
9.) Lass den Biskuit kalt werden und schneide ihn dann in 3 Teile.
10.) Nimm eine halbrunde Metallschüssel und steche damit oder mit einem Tortenring, der so groß ist wie die Metallschüssel, das untere Biskuitstück aus.
11.) Erhitze in einem Wasserbad oder im Simmertopf die Schokolade und streiche den Boden mit der Schokolade ein. Lass das Ganze kalt werden.
12.) Nimm den zweiten Teil des Biskuits und lege ihn, nachdem du die Metallschüssel mit Klarsichtfolie ausgelegt hast, diesen dort hinein.
13.) Für die Füllung musst du nun die Sahne steif schlagen.
14.) Gib den Quark sowie den Puderzucker, das Lebkuchengewürz und die Mandeln sowie die Raspeischokolade hinein und rühre um.
15.) Weiche die Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten ein. Erhitze sie dann und gib etwas von der Füllung zu der Gelatine.
16.) Gib nun dieses Gelatine-Gemisch in die Füllung.
17.) Gib die Füllung komplett in die Metallschüssel.
18.) Lege den Boden darauf und stelle die Torte 2 Stunden kalt.
19.) Nimm die Torte aus dem Kühlschrank, stürze sie auf eine Tortenplatte.
20.) Rolle das Marzipan zu einer Marzipandecke aus und gib sie über die Torte.
21.) Mit etwas Restmarzipan kannst du nun die Borte um die Torte sowie die Dekoration herstellen.
22.) Verziere die Hälfte der Torte mit dem Rest der Schokolade.