

Zimtstern-Mohn-Torte

Zutaten für 12–16 Stücke:

375 g Zimtsterne
 100 g BUTARIS Butterschmalz
 8 Blatt Gelatine
 2 Gläser (à 240 g) Amarena-Kirschen
 1 Packung (250 g) backfertige Mohnfüllung
 500 g Mascarpone
 400 g Schmand
 75 g Zucker
 2 Päckchen Vanillin-Zucker
 250 g Schlagsahne
 10–15 g Pistazienkerne
 Öl für die Form



Zubereitung:

1. Zimtsterne, bis auf 12 Stück zum Verzieren, fein zerbröseln. BUTARIS Butterschmalz in einem Topf schmelzen. Mit den Zimtsternbröseln vermengen. Bröselmasse als Boden in eine geölte Springform (ca. 26 cm Ø) drücken. Ca. 30 Minuten kaltstellen.
2. Gelatine einweichen. Amarena-Kirschen abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen. 1 Blatt Gelatine ausdrücken, auflösen, mit 6 EL Kirschsaff verrühren und unter die Mohnfüllung rühren.
3. Mascarpone, Schmand, Zucker und Vanillin-Zucker verrühren. 7 Blatt Gelatine ausdrücken, auflösen und mit etwas Mascarponecreme verrühren. Dann unter die übrige Creme rühren. Kaltstellen. Sahne mit den Schneebesen des Handrührgerätes steif schlagen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, Sahne unterheben.
4. Amarena-Kirschen auf den Bröselboden verteilen. 3/4 der Mascarponecreme daraufgeben. Mohnfüllung in Klecksen auf der Creme verteilen und mit einer Gabel "marmorartig" durchziehen. Übrige Creme in Klecksen darauf verteilen und locker verstreichen. Torte mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, kaltstellen.
5. Pistazien fein hacken. Torte mit einem Messer vom Formrand lösen. Dann den Formrand entfernen und den Tortenboden mit einem langen Messer lösen. Torte auf einer Platte anrichten. Mit Pistazien bestreuen und mit übrigen Zimtsternen verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten, **Wartezeit:** 12 1/2 Stunden.

Nährwerte pro Portion: ca.

Fett	36 g
Kohlenhydrate	38 g
Eiweiß	06 g
Brennwert	500 kcal / 2100 kJ