

---

## WEIHNACHTSTORTE NACH SONJA

---



### Zutaten

---

Für den Tortenboden

3 Eiweisse

100 g Zucker

1 TL Balsamico-Essig weiss

2 TL Maizenapulver

Für die Füllung

400 g Mascarpone-Käse

50 g Zucker

2 TL Vanillezucker

1 Bio-Zitrone, 50 ml Saft und  
abgeriebene Schale

200 ml Sahne

1 gehäufte TL Agar-Agar-Pulver

1 EL Honig

1 EL Olivenöl

### Und so wird es gemacht ;-)

---

1 Den Backofen auf 160 ° C vorheizen und die Springform mit Backpapier auskleiden oder einölen.

---

2 Die Eiweisse steif schlagen, den Zucker sorgfältig hinein rieseln und weiter schlagen bis der Eischnee glänzt und steif ist.

---

3 Sorgfältig den Balsamico-Essig und das Maizenapulver einrühren.

---

4 Die Masse in die Form geben, glatt streichen und backen.

## Tipp

---

Diese Torte am Vortag zubereiten, im Kühlschrank lagern. Die Dekoration kurz vor dem Servieren gestalten.

## Backen

---

1. Bei 160 Grad während 10 Minuten.
2. Bei 110 Grad, während 120 Minuten.
3. Bei leicht geöffnetem Backofen 2 Std. ruhen lassen.

## Und weiter ...

---

5 Nach dem Backen den Tortenboden zwei Stunden im leicht geöffneten Backofen ruhen lassen.

---

6 Sorgfältig den Tortenboden aus der Form nehmen und auf eine Tortenplatte legen (Mit dem weichen Teil nach oben). Den Ring der Springform waschen, mit Klarsichtfolie auskleiden und vorsichtig um den Tortenboden legen, schliessen.

---

7 Die Sahne steif schlagen und beiseite stellen.

---

8 Für die Füllung den Mascarpone-Käse in einer Schüssel mit dem Zucker, dem Vanillezucker und der Zitronenschale mischen.

---

9 Zwei Esslöffel Zitronensaft mit dem Olivenöl und dem Honig in einen kleinen Topf geben, erwärmen. Ständig rühren. Das Agar-Agar-Pulver einrühren und weiter rühren bis die Konsistenz dicklich wird. Das kann sehr schnell gehen! Sofort vom Herd nehmen

---

10 Zusammen mit dem restlichen Zitronensaft in die Masse einrühren. Zum Schluss die Sahne sorgfältig darunter ziehen.

---

11 Die Füllung gleichmässig über den Tortenboden verteilen, glatt streichen, mit Klarsichtfolie abdecken und kühl stellen.

---

12 Vor dem Servieren, die Klarsichtfolie und den Ring entfernen, die Dekoration nach Belieben gestalten.

## Küchen-Philosophie

---

Der Gebrauch von Öl und Honig ist der Garant für Gesundheit bis ins hohe Alter.

Demokrit