

ZUTATEN

BISKUIT

- 3 Eier
- 60g Zucker
- 40g Mehl
- 40g Speisestärke
- 2TL Backpulver
- Prise Salz

VANILLEKIPFERL

- 170g weiche Butter  
(z.B. von Weihenstephan)
- 60 Zucker
- 90g gemahlene Mandeln
- 180. Mehl
- Prise Salz

CREME

- 300g Doppelrahmfrischkäse
- 300g Vanillejoghurt  
(z.B. Rahmjoghurt Typ  
"Vanillekipferl" von Weihenstephan)
- 3EL Vanillezucker
- 300ml Sahne  
(z.B. Schlagrahm von Weihenstephan)
- 5 Blatt Gelatine

DEKO

- 100ml Sahne  
(z.B. Schlagrahm von Weihenstephan)
- 10 Vanillekipferl
- 1 Granatapfel
- 1EL Puderzucker

VANILLEKIPFERL TORTE

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Für den Biskuitboden die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit Zucker mischen und schaumig aufschlagen, steifes Eiweiß vorsichtig unterziehen. Mehl mit Speisestärke, Backpulver und Salz mischen und alles zum Teig geben. Langsam unterheben. Ø20cm Springform mit Backpapier auslegen und Teig hinein füllen. Im Ofen ca. 25 Minuten backen. Anschließend gut auskühlen lassen
3. Für die Vanillekipferl 150g der weichen Butter mit Zucker, gemahlene Mandeln, Mehl und der Prise Salz zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend ca. 35 Vanillekipferl formen und im 180°C Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen. Anschließend gut auskühlen lassen
4. Ca. 25 der abgekühlten Vanillekipferl in einen Gefrierbeutel geben und mit z.B. einem Nudelholz zu kleinen Krümeln klopfen. Anschließend mit den restlichen 20g Butter vermischen und in eine Ø20cm Springform drücken. Kühl stellen
5. Für die Creme Frischkäse mit Vanillejoghurt und Vanillezucker verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze erwärmen. Etwas Creme dazu geben, verrühren und die cremige Gelatine zur restlichen Creme geben. Alles zügig verrühren und 1/2 der Creme auf den Vanillekipferl Boden in der Springform gießen
6. Biskuit einmal horizontal teilen und oberen Teil in die Springform auf die Creme setzen. Alles mit zweiter Hälfte der Creme begießen und zweiten Biskuitboden mit der Unterseite nach oben darauf setzen. Im Kühlschrank ca. 3 Stunden fest werden lassen
7. Für die Deko Sahne steif schlagen, Torte aus der Springform lösen, Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und dekorativ auf die Torte spritzen. Mit Granatapfelkernen, Vanillekipferl Krümeln und restlichen Vanillekipferl anrichten

REZEPT FÜR: Ø20CM SPRINGFORM  
DAUER: 5 STUNDEN 00 MINUTEN  
ARBEITSZEIT: 0 STD 30 MIN | RUHEZEIT: 4 STD 30 MIN

