

# Vanille-Zimt- Glaze-Cake

« Traumtorte von Bernd Siefert »

Welch hinreißend  
Komposition aus Biskuit,  
Mango und zweierlei  
Cremes, überzogen mit  
Spiegelglanz-Glasur





## Zutaten für 12 Stücke

Für die Biskuitböden

- 3 Eier (Gr. M) • 1 großzügige Prise Salz
- 110 g Zucker • 60 g Mehl
- 65 g Speisestärke • 30 g Butter

Für die Vanille-Bayrischcreme mit Mango

- 5 Blatt Gelatine • Mark von ½ Bourbon-Vanilleschote • 250 ml Vollmilch
- 30 g Zucker • 2 Eigelb • 250 g Sahne
- 125 g Mangofruchtfleisch

Für die Zimtsahne-Creme

- 250 ml Milch • Mark von ½ Bourbon-Vanilleschote • ½ TL Bio-Orangenschale
- 2 Zimtstangen • 4 Blatt Gelatine
- 4 Eigelb (Gr. M) • 90 g Zucker • 225 g Sahne

Für die Glaze-Schicht (Spiegelglanzglasur)

- 11 Blatt Gelatine • 100 g Zartbitterkuvertüre
- 40 g Kakao • 5 g Butter • 185 g Sahne
- 200 g Zucker • 55 ml Milch
- 30 g Glukosesirup
- 320 g Vollmilchkuvertüre • Zimtpulver

🕒 **Vorber. ca. 1½ Std. Backen ca. 20 Min. Kühlen/Frosten ca. 5½ Std.** ♡ **Pro Stück ca. 665 kcal, E: 13 g, F: 37 g KH: 70 g**

**1** Ofen auf 170 Grad (Umluft 150) vorheizen. Eine Springform (Ø 20 cm) mit Backpapier auslegen. Eier, Salz und Zucker in einer Schlagmaschine über einem heißen Wasserbad dickcremig aufschlagen, bis der Zucker gelöst ist. Dann in kaltes Wasser setzen und kalt schlagen. Mehl und Stärke daraufsieben, unterheben. Butter schmelzen, etwas Teig unterziehen. Dann Butter gleichmäßig unter Rest Biskuit ziehen. 20–25 Min. backen. Auskühlen lassen.

**2** Für die Bayrischcreme Gelatine kalt einweichen. Vanilleschote längs aufschneiden und Mark austreichen. Milch, Hälfte Vanillemark (übriges Mark für die Zimtsahne-Creme verwenden) und -schote aufkochen. Zucker und Eigelbe in einer Schlagmaschine schaumig aufschlagen. Heiße Milch nach und nach einrühren. Über einem heißen Wasserbad auf 85 Grad erhitzen (pasteurisieren). Gelatine ausdrücken, unter Rühren in der Creme schmelzen. Creme durch ein Sieb passieren und im kalten Wasserbad kühlen, bis die Masse zu gelieren beginnt. Sahne halbsteif schlagen und unterziehen. Mangofruchtfleisch würfeln und unter die Creme heben.

**3** Den Boden auslösen, waagrecht halbieren. Unteren Boden auf eine Tortenplatte setzen und mit einem hohen Tortenring umschließen. Mango-Vanille-Creme auffüllen. Oberen Boden auflegen, sacht andrücken. Mit Frischhaltefolie abdecken und 60 Min. kühlen. Inzwischen für die Zimtsahne-Creme Milch, restliches Vanillemark und Bio-Orangenschale in einem Topf aufkochen. Zimtstangen zugeben, alles 25 Min. ziehen lassen.

**4** Gelatine kalt einweichen. Zimtmilch passieren. Eigelbe und Zucker in einer Schlagmaschine schaumig schlagen. Milch untermischen. Dann die Masse über einem heißen Wasserbad unter Rühren auf 85 Grad erhitzen. Gelatine ausdrücken und in der Creme schmelzen. Creme kühl stellen. Sahne halbsteif schlagen und unter die gelierende Creme heben. Die Creme auf den oberen Boden geben und glatt streichen. Zugedeckt ca. 4 Std. frosten.

**5** Für die Glasuren Gelatine kalt einweichen. Zartbitterkuvertüre hacken, mit Kakao und Butter überm heißen Wasserbad schmelzen. 145 g Sahne auf 80 Grad erwärmen. 8 Blatt Gelatine ausdrücken, in der Sahne schmelzen. Kuvertüre-Mix einrühren. 180 g Zucker und 55 ml Wasser in einem kleinen Topf mit Hilfe eines Zuckerthermometers auf 125 Grad kochen. Unter die Sahne-Kuvertüre-Mischung mixen. Etwas abkühlen lassen.

**6** Für die Zimtglasur Milch, 40 g Sahne, 20 g Zucker, 30 ml Wasser und Glukosesirup erhitzen. Übrige Gelatine ausdrücken und unter Rühren darin schmelzen. Vollmilchkuvertüre reiben und zugeben, mit einem Mixer homogenisieren. Mit etwas Zimt aromatisieren und leicht einfärben. Ebenfalls etwas abkühlen lassen.

**7** Die Torte vorsichtig aus dem Tortenring lösen. Die Glasuren darauf verteilen und leicht über den Rand laufen lassen. Torte nochmals ca. 30 Min. kühlen und die Glasur fest werden lassen.

### Der Profi-Tipp

Fantastisch glänzende Spiegelglasuren sind der absolute Megatrend in der Bäckszene. Sie sind leider etwas heikel in der Zubereitung. Mit ein wenig Übung gelingen sie aber auch Hobbybäckerinnen. Alternativ gibt es gebrauchsfertige Glasurmischungen in diversen Farben auch zu kaufen, z. B. in Backshops oder im Internet (etwa über [www.pati-versand.de](http://www.pati-versand.de)).

Fotos: Alamy; burdafood.net/SD/Maïke Jessen, Foodstyling: Anne Wiedey, Styling: Maïke Jessen



„Die tropische Mango harmoniert wunderbar mit unseren traditionellen Weihnachtsgewürzen.“