

ZIMTTORTE MIT BAISER, KARAMELL UND MILCHGUSS



ZUTATEN:

für den Teig:

250 g Feinkristallzucker
6 Eier
1 Pkg. Vanillezucker
150 ml Öl
150 ml Wasser
300 g Mehl
1 Pkg. Backpulver
2 TL Zimt
1/2 TL Kakaopulver
2 EL Rum
30 ml Schlagobers

für die Baiser-Haube:

3 Eiklar
1 Prise Salz
100 g Staubzucker

für die Dekoration:

gebrannte Mandeln
Karamell oder Dulche de Leche

für den Milchguss:

600 ml Milch
1-2 EL Karamell oder Dulce de leche
ein Schuss Amaretto (optional)



ZUBEREITUNG:

1. Eier trennen und Eiklar steif schlagen. Dotter, Zucker und Vanillezucker sehr schaumig rühren, langsam Öl dazugeben und immer weiterrühren. Wasser kurz unterrühren.
2. Nun Mehl, Backpulver, Kakaopulver und Zimt in einer anderen Schüssel vermischen und in den Teig geben. Rum und Schlagobers noch zum Teig geben und nur noch kurz, aber gründlich unterrühren. Den Eischnee unterheben.
3. Eine Springform (Durchmesser 24 oder 26 cm) mit Butter ausstreichen und mit Mehl ausstauben. Den Teig einfüllen und im Ofen auf 175 °C Heißluft ca. 40-45 Minuten backen. Stäbchenprobe machen, da die Backdauer von Ofen zu Ofen unterschiedlich ist!!!
4. Währenddessen die Baiserhaube zubereiten: Dazu Eier trennen und nur das Eiklar verwenden. Eiklar mit dem Salz halb steif schlagen und den Zucker einrieseln lassen und so lange schlagen bis eine schöne weiße Konsistenz erreicht ist.
5. Nach den 40-45 Minuten den Kuchen kurz aus dem Ofen nehmen, die Baiserhaube aufstreichen und noch einmal für 4 Minuten in den Ofen geben. Dabei auf Heißluft Grill umstellen. Wenn die Baisermasse leicht braun wird sofort herausnehmen. Mit einem Löffel Karamell bzw. Dulce de leche darauf verteilen. Gebrannte Mandeln etwas zerkleinern und darauf verstreuen.
6. Vor dem Servieren die Milch erwärmen und das Karamell bzw. Dulce de leche darin auflösen. Die Torte auf ein Servierteller mit höherem Rand stellen. Die Milch am Rand dazu gießen. Sie soll richtig schön von der Torte aufgenommen werden und schmeckt wenn noch schön warm richtig gut.
Tipp: die Torte erst kurz vor Gebrauch mit warmer Milch untergießen! Alternativ kann man auch einzelne Stücke abschneiden und auf ein erhöhtes Teller die Milch dazu gießen, wenn man weiß, dass man die Torte an einem Tag nicht ganz verputzt.