

ADVENTSTORTE



Zutaten:

4 Eier
3 EL heißes Wasser
150 g **ENERGY 32** Neutral
1 Päckchen Vanillezucker
200 g gemahlene Mandeln
50 g Mehl
1 TL Backpulver
1 gehäufter TL feiner Kaffee
5 Tropfen ätherisches Zimt-Öl
200 g Kuvertüre Zartbitter
150 g Marzipanrohmasse.

Eigelb vom Eiweiß trennen und mit etwas heißem Wasser, **ENERGY 32** und Vanillezucker schaumig rühren. Das Eiweiß steif schlagen und auf die Eigelbmasse geben. Mandeln und das gesiebte Mehl mit dem Backpulver darüber geben. Das Zimtöl mit dem Kaffee vermischen und ebenfalls auf den Eischnee geben. Alles locker unterheben.

Eine Springform fetten, ausmehlen und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad C° etwa 50 Minuten backen. Die noch lauwarme Torte stürzen und völlig abkühlen lassen. Anschließend mit Kuvertüre beziehen. Die Marzipanrohmasse dünn ausrollen, weihnachtliche Formen ausstechen und die Torte damit verzieren.