

**Rüdiger G. Behrens**  
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

## *Weißer Weihnachtstorte*

Zutaten für den Teig:

5 Eier  
125 Zucker  
2 EL Wasser  
100 g Mehl  
50 g Speisestärke  
1 Päckchen Citro-back  
1 Päckchen Rum-back

Für die Creme:

1 Päckchen Sahne-Pudding  
½ l Milch  
4 EL Zucker  
150 g Margarine  
100 g Frischkäse  
2 gestr. TL Zimt

Eier trennen, Eigelb mit 70 g Zucker verrühren, warmes Wasser zufügen und zu einer schaumigen Masse schlagen. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Mehl mit Speisestärke mischen, durchsieben, mit Citro- und Rum-back vermengen und unter die Eigelbmasse heben, dann vorsichtig den Eischnee unterziehen. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Backform füllen und im Ofen bei 190 °C etwa 35 Minuten backen. In der Form abkühlen lassen, danach zweimal durchschneiden.

Für die Creme aus Puddingpulver, Milch und Zucker einen Pudding kochen, abkühlen lassen. Margarine schaumig rühren, zuerst den Frischkäse, dann den Pudding löffelweise unterrühren, Zimt zufügen. Jeweils ein Drittel zwischen die Tortenböden verteilen. Mit dem restlichen Drittel die Torte rundherum bestreichen und mit Kokosraspeln bestreuen. Gut durch kühlen lassen, dann das Tortenfoto oben auf legen.