

## Zimt-Granatapfel-Torte mit Marshmallow-Herzen



Nicht ganz so einfach, aber die Mühe lohnt sich!

---

Zubereitungszeit: 1 Std

Wartezeit:

Backzeit: 30 min

---

### Zutaten für den Teig

- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 125 g Puderzucker
- 3 EL lauwarmes Wasser
- 60 g Mehl
- 60 g Speisestärke
- ½ TL Backpulver
- 35 g Kakaopulver

## Zutaten für die Füllung

2 Granatäpfel  
Saft 1/2 Zitrone  
5 EL Zucker  
5 EL Grenadine  
525 g Doppelrahmfrischkäse  
1 EL Zimt  
1 EL Kakaopulver  
1 EL Sahne

## Zutaten für die Deko

Einige Herz-Marshmallows  
Puderzucker

## Zubereitung

1. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine Springform (Durchmesser 18 cm) am Boden mit Backpapier belegen.
3. Die Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen und kalt stellen.
4. Eigelbe, 3 EL lauwarmes Wasser und Puderzucker schaumig schlagen.
5. Den Eischnee auf die Eigelbcreme geben.
6. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Kakao in einer Schüssel vermischen und auf den Eischnee sieben. Alles vorsichtig unterheben, bis ein luftiger Teig entsteht und in die Form füllen. Glatt streichen und für ungefähr 30 Minuten (Stäbchentest!) backen. Mit Alufolie abdecken, falls der Kuchen oben zu dunkel wird. In der Form auskühlen lassen.
7. Für die Füllung die Granatäpfel halbieren und die Kerne auslösen, dabei den Saft auffangen. Granatapfelsaft, Zitronensaft und 1 EL Zucker in einem Topf aufkochen und ca. 5 Minuten bei großer Hitze kochen, bis die Flüssigkeit ziemlich verkocht ist. Den Topf vom Herd nehmen, Granatapfelkerne und Grenadine unterrühren, auskühlen lassen.

8. Für die Creme Frischkäse, 4 EL Zucker, Zimt, Kakao und Sahne kurz verrühren.
9. Den Kuchen aus der Springform lösen und in vier gleich dicke Böden teilen. Den unteren Schokoboden mit 1/3 der Granatapfelkerne belegen, dabei einen Esslöffel benutzen und die Flüssigkeit mit verteilen, danach 1/3 der Creme löffelweise darauf geben. Das ganze noch 2 x wiederholen und mit dem letzten Boden abschließen. Die Torte ca. 3 Stunden kalt stellen.
10. Marshmallows auf die Torte geben und mit Puderzucker bestreuen.