

BACKEN
MIT GLOBUS
und *Sally*



**Spekulatius-Pflaumen-
Torte**



Zutaten

Biskuitrolle

4 Eier
4 EL heißes Wasser
1 Prise Salz
1 P. Vanillezucker
120 g Zucker
1 Prise Zimt
1 Prise Ingwer,
getrocknet und gemahlen
1 Prise Nelken, gemahlen
75 g Mehl
75 g Stärke
2 TL Backpulver

Biskuitboden

2 Eier

2 EL heißes Wasser
1 Prise Salz
1 P. Vanillezucker
60 g Zucker

1 TL Backpulver
35 g Mehl
35 g Stärke
50 g gehobelte Mandeln
60 g Spekulatiuskekse

Pflaumen-Füllung

1 Glas Pflaumenmus
1 Glas Pflaumen
50 g Stärke
100 ml trockener Rot-
wein oder Traubensaft

Creme

80 g Zucker
1 Zimtstange
2–3 TL Lebkuchengewürz
500 g Magerquark
250 g Mascarpone
400 g Sahne
2 P. Vanillezucker
12 TL San-apat

Dekoration

1 TL Zimt



90 Min. 18 Min. 3–4 Std.

1 Biskuitrolle

Eier, Wasser, Salz, Vanillezucker und Zucker 4–5 Min. cremig verrühren. Zimt, Ingwer, Nelken, Mehl, Stärke und Backpulver sieben und unterheben. Die Masse in einen mit Backfolie belegten Backrahmen oder ein Backblech füllen und im vorgeheizten Ofen bei 210 °C Ober-/Unterhitze für 8–9 Min. backen. Nach dem Backen sofort auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen und aufrollen. Abkühlen lassen.

2 Biskuitboden

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten, danach abkühlen lassen. Eier, Wasser, Salz, Gewürze und Zucker in 4–5 Min. sehr cremig rühren. Mehl, Backpulver mischen und dazu sieben, vorsichtig unterheben. Mandeln gemeinsam mit den zerkleinerten Spekulatiuskekse unter den Teig heben. Den Teig in einen Backring mit 26 cm füllen und bei 210 °C Ober-/Unterhitze für 8–9 Min. backen. Backring entfernen und abkühlen lassen.

3 Pflaumen-Füllung

Pflaumen abgießen und den Saft auffangen. Traubensaft oder Wein mit der Stärke verrühren. Pflaumensaft, Zucker, Zimtstange und Lebkuchengewürz aufkochen, vom Herd nehmen und 5 Min. ziehen lassen. Zimtstange entfernen und Stärke-Saft-Gemisch und Pflaumen einrühren. Erneut aufkochen lassen. Pflaumen-Füllung kurz abkühlen lassen. Die Biskuitrolle vorsichtig auseinander rollen, mit dem Pflaumenmus bestreichen und aufrollen. 1 cm breite Scheiben schneiden. Einen Backring um den Biskuitboden stellen, den Biskuitboden mit Pflaumenmus bestreichen und nun die Biskuitrollen-Scheiben am Rand entlang aufstellen. Die Pflaumen-Füllung darin verstreichen und etwa 1 Std. kühl stellen.

4 Creme

Quark, Mascarpone und Sahne kurz verrühren, Vanillezucker und San-apat hinzufügen und steif schlagen. Auf dem Pflaumenkompott verteilen und glatt streichen. Die Torte abgedeckt 2 Std. kühl stellen.
Mit Zimt-Zucker, Sternschablonen und zerkleinerten Spekulatiuskekse dekorieren.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

