

Unsere
bezaubernde
Weihnachtszeit



BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally



Spekulatius-Weihnachtstorte

mit Schokoladenornamenten



Zutaten

Haselnusskuchen 200 ml Buttermilch
4 Eier 300 g Mehl
200 g Zucker 100 g gemahlene
1 Prise Salz Haselnüsse
½ TL Vanilleextrakt 1 Päckchen Backpulver
200 ml Öl 1 Prise Tonkabohne

Fruchteinlage
310 g Granatapfelkerne
mit Saft (Glas)
130 ml Kirschsafft
15 g Agar Agar
1 Rosmarin Stängel
1 TL Vanilleextrakt
¼ TL Zimt

Spekulatius-Creme
200 g Spekulatiuskekse
500 g Mascarpone
500 g Sahne
8–10 TL San-apart
nach Belieben Puderzucker

Kuvertüre zur Deko
200 g Zartbitterkuvertüre

🕒 1,5 Std. 🌸 5 Std. 📏 40 Min. 🌀 24 cm

1 Haselnusskuchen

Einen Backring mit (Ø 24 cm) mit Backpapier einschlagen. Eier mit Zucker, Salz und Vanilleextrakt etwa 4–5 Minuten weißcremig rühren. Langsam das Öl und die Buttermilch hinzugeben und kurz unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und zur Eimasse sieben. Zusammen mit den Haselnüssen und der Prise Tonkabohne sieben und alles vorsichtig unterheben. Den Teig in den Backring füllen und im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze für etwa 40 Minuten backen und anschließend vollständig im Ring abkühlen lassen.

2 Fruchteinlage

Die Granatapfelkerne in ein Haarsieb gießen. Den Saft auffangen und zusammen mit dem Kirschsafft in einen Topf schütten. Den Rosmarinstängel, das Agar Agar, Vanilleextrakt und den Zimt hinzufügen, verrühren und anschließend mindestens 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Herd ausstellen, den Rosmarinstängel entfernen und die Granatapfelkerne hinzugeben. Die Masse gleichmäßig in zwei mit Frischhaltefolie belegte, tiefe Teller füllen für etwa 30–60 Minuten in das Gefrierfach stellen. Die Teller sollten einen kleineren Durchmesser als die Torte haben.

3 Spekulatius-Creme

Die Spekulatiuskekse im Mixer oder mit einem Nudelholz zerkleinern und mit der Mascarpone glatt rühren. Langsam die Sahne hinzufügen und die Masse nun zusammen mit dem San-apart steifschlagen. Die Creme darf nicht zulange gerührt werden, da sie sonst gerinnt.

4 Zusammensetzen der Torte

Aus dem Kuchen drei Tortenböden schneiden. Den ersten Boden auf einen Tortenretter setzen und einen sauberen Tortenring außenherum legen. Die erste Fruchteinlage auf den Tortenboden legen und mit 1/3 der Spekulatius-Creme bestreichen. Den zweiten Boden und die zweite Fruchteinlage daraufsetzen und das zweite Drittel der Creme darauf verteilen. Die letzte Platte als Deckel darauf setzen und die restliche Creme darauf gleichmäßig verteilen. Etwa 100 g der Creme für die Dekoration zurückhalten. Die Torte abgedeckt für mindestens 4–6 Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

5 Schokoladendekoration

Die Kuvertüre fein hacken und etwa 2/3 in einer Schüssel über einem heißen, aber nicht kochenden Wasserbad rühren bis sie geschmolzen ist. Vom Wasserbad herunter nehmen und die restliche Kuvertüre einrühren. Die temperierte Kuvertüre in einen Spritz- oder Gefrierbeutel geben und ein Backpapier, etwas größer als die Torte, damit benetzen. Kurz in den Kühlschrank stellen und anschließend das Gitter mit einem warmen Messer in 12 Tortenstücke schneiden.

6 Torte fertig stellen

Die restliche Creme in einen Spritzbeutel mit Zackentülle füllen und 12 Tupfen auf die Torte spritzen. Mit der restlichen Creme die Torte am Rand glattstreichen, die Schokoladendekoration darauf setzen und den Tortenrand mit den Spekulatiuskekse dekorieren. Auf Wunsch können Sie weitere weihnachtliche Dekoration umsetzen.



Rezepte auch online!

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

www.backen-mit-globus.de

