Artikel vom 18.10.2023 · Ausgedruckt am 23.11.2026, 04:39 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/spekulatiustorte

Spekulatiustorte



Foto: Elke Honné

Zutaten:
Teig:
5 Eier,
4 EL heißes Wasser,
175 g Zucker,
1 P Vanillezucker,
150 g Mehl,
50 g Speisestärke,
2 TL Backpulver,
1 P Spekulatiusgewürz.
Belag:
250 g Mascarpone,
250 g Quark,
2 Msp Zimt,
80 g + 2 EL Zucker,
2 P Sanapart,
250 g Sahne,
1 Glas Sauerkirschen,
etwas Speisestärke,

circa 10 Stück Gewürzspekulatius.

Zubereitung:
Für den Biskuit Eier und Wasser mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe 1 Minute schaumig schlagen, Zucker und Vanillezucker langsam einstreuen und dann noch 2 Minuten weiterschlagen. Mehl, Backpulver, Stärke und Spekulatiusgewürz mischen, auf die Eimasse sieben und kurz auf niedriger Stufe unterrühren. Den Teig in eine mit Backpapier bespannte Springform füllen und auf mittlerer Schiene bei 180 °C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Ofen 25 bis 30 Minuten backen. Den Boden auf einen Kuchenrost stürzen, das Backpapier abziehen und ihn auskühlen lassen. Den Boden waagerecht halbieren, einen mit einem Tortenring umspannen. Der zweite kann eingefroren oder anderweitig genutzt werden. Die Kirschen mit Saft, 2 EL Zucker und 1 Msp Zimt aufkochen und mit Speisestärke binden, die Masse auf den Tortenboden geben und erkalten lassen. Mascarpone, Quark 1 Msp Zimt und Zucker verrühren, Sahne mit Sanapart nach Packungsanleitung steif schlagen. Etwas Sahne für die Dekoration zur Seite stellen, den Rest unter die Quarkmasse heben, auf die Kirschen geben und glatt streichen. Die Torte mit Spekulatiusstücken, -bröseln und Sahnetuffs verzieren.

Elke Honné