

Spekulatius-Glitzer-Torte

Weihnachtliche Sahnetorte mit Walddiermotiven.

etwa 10 Stück



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 20 cm):

Backpapier
Fett

Für das Backblech:

Backpapier
Ausstecher Waldzauber, 5-tlg.

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)
3 EL heißes Wasser
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
75 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
75 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 EL Dr. Oetker Kakao
1 TL Spekulatiusgewürz

Mürbeteig:

140 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g weiche Butter oder Margarine
1 TL Spekulatiusgewürz

Füllung:

etwa 350 g Preiselbeerkonfitüre
1 Pck. Dr. Oetker DUO Tortencreme Vanille-Geschmack & Schoko
500 g kalte Schlagsahne
100 ml Milch

Zum Verzieren:

Zuckerschrift Glitzer

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig zubereiten:

Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin, Gustin, Kakao und Spekulatiusgewürz mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.

- 3 Springformrand lösen und entfernen. Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Springformboden entfernen und den Boden erkalten lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Erkalte Springform säubern und den Springformboden fetten.

4 **Mürbeteig zubereiten:**

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit dem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. 1/3 des Teiges auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit Ausstechern verschiedene Waldtiermotive ausstechen, auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

Kekse mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

- 5 Übrigen Teig in der Springform zu einem Boden andrücken und mit der Gabel mehrmals einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

Springformrand lösen und entfernen. Den Boden mit einem langen Messer vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

6 **Füllung zubereiten:**

Knetteigboden auf eine Platte geben und mit 1 EL von der Konfitüre bestreichen. Biskuitboden zweimal waagrecht durchschneiden und den unteren auf den Knetteigboden legen. Tortencreme Schoko mit Sahne und Milch nach Packungsanleitung zubereiten.

- 7 Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle (Ø etwa 15 mm) füllen. Am Rand beginnend im Abstand von etwa 2 cm gleichmäßig 2 Ringe aufspritzen und die Mitte ausfüllen. Die Zwischenräume mit der Hälfte der Preiselbeerkonfitüre füllen (Abb. 1). Den zweiten Boden auflegen und leicht andrücken. Die übrige Creme genauso aufspritzen und mit Konfitüre füllen. Oberen Boden auflegen und andrücken.



- 8 Tortencreme Vanille-Geschmack mit Sahne und Milch entsprechend zubereiten. Torte vollständig mit der Creme einstreichen und mind. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

9 Verzieren:

Die Kekse mit der Zuckerschrift verzieren. Vor dem Servieren mit der Zuckerschrift einen Rand rund um die Torte spritzen und in gleichmäßigen Abständen Tropfen am Rand herunterlaufen lassen. Nach Belieben die Torte mit den Keksen dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Verzierung ist die Torte einfriergesegnet.