

Spekulatius Glühwein Torte

Von Kuchenfee

Die Weihnachtszeit klopft an und somit auch die Adventskaffees, die Zeit mit der Familie und das gemeinsame Genießen! Es ist doch eine besondere Zeit in der man zum Advent Plätzchen und Kuchen isst. Ich freue mich jedenfalls schon riesig in den nächsten Wochen mit meinen Lieben eine Genussvolle Zeit zu verbringen. Diese Torte passt einfach so wunderbar auf eure Adventstafel! Glühweincreme, Spekulatiusfüllung, ohne Gelatine - was will man mehr? Ich nutze in diesem Rezept keinen Glühwein sondern Traubensaft und erhalte damit sogar ein Alkoholfreies Rezept dass auch von Kinder gegessen werden kann, yippie :) Der feine Biskuitboden ist aromatisiert mit Weihnachtsgewürzen und Kakao, also auch mal was anderes als der klassische Vanillebiskuit ;)



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
20 min	35 min	n/a	55 min

14 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

MÜRBETEIGBODEN

- 80 g Puderzucker
- 160 g Butter
 - weich
- 1 Prise Salz
- 1 Paket Vanillinzucker
- 240 g Mehl

BISKUITBODEN

- 6 x Eier
 - Raumtemperatur
- 220 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Paket Vanillinzucker
- 1 Msp Spekulatiusgewürz
- 1 TL Backkakao
- 240 g Mehl
- 1 TL Backpulver

SAUERKIRSCHEN

- 350 ml Traubensaft
 - oder Glühwein
- 1 Glas Sauerkirschen
 - oder Schattenmorellen
- 1 Paket Puddingpulver
- 1 EL Zucker

CREME

- 500 ml Milch
- 1 Paket Puddingpulver
 - Schoko
- 1 EL Backkakao
- 1 TL Spekulatiusgewürz
- 50 g Lotuscreme
- 250 g Butter
 - weich
- 60 g Puderzucker

DEKOR

- Minispekulatius

Werkzeuge

- Springform 26 cm
- Waage
- Küchenmaschine
- Winkelpalette
- Spritzbeutel
- Gummilippe
- Schüssel

Zubereitung

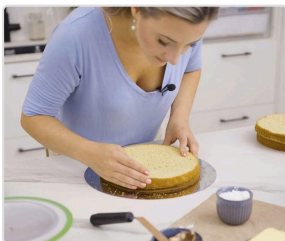
1. MÜRBETEIG

- 01** Butter mit Puderzucker, Salz & Vanillinzucker vermengen bis alles cremig ist, dann das Mehl dazu geben und zu einem Teig verkneten.
- 02** Den Teig flach gedrückt etwa eine Stunde kalt stellen, dann nochmal kurz kneten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einer 26er Springform ausstechen.
- 03** Ofen auf 190°C Umluft oder Ober- Unterhitze vorheizen, Mürbeteigboden auf ein Blech geben und im heissen Ofen hell-goldig ausbacken, etwa 10 Minuten. Danach komplett auf dem Blech auskühlen lassen.



2. BISKUIT

- 01** Eier mit Zucker, Salz & Vanillinzucker etwa 10 Minuten kräftig aufschlagen bis sich das Volumen verdreifachts hat.
- 02** Mehl, Backkakao, Gewürz und Backpulver gründlich mischen.
- 03** Ofen auf 175°C Umluft vorheizen. Springform mit Backpapier am Boden auslegen.
- 04** Die trockenen Zutaten auf die schaumige Masse sieben, mit Liebe unterheben und in die Form füllen.
- 05** Den Biskuit im Ofen etwa 30 Minuten ausbacken, danach auf ein Gitter stürzen und so (in der Form!) auskühlen lassen.
- 06** Ist der Biskuit komplett ausgekühlt, aus der Form lösen und in 3 Böden schneiden (also 2 mal durchschneiden).
- 07** Eine kleine Menge der Lotuscreme auf den Mürbeteig streichen und einen der Biskuitboden darauf legen. Die Springform um die erste Schicht klemmen.



3. KIRSCHFÜLLUNG

- 01** Traubensaft oder Glühwein sowie etwa 100 ml des Kirschsafte, sowie Zucker & Puddingpulver zum Kochen bringen. Die restlichen Kirschen vom Saft trennen. Ist die Menge einmal blubbernd aufgeköcht, vom Herd nehmen und die Kirschen mit Liebe, vorsichtig einrühren.

- 02** Ist die Menge einmal blubbernd aufgeköcht, vom Herd nehmen und die Kirschen mit Liebe, vorsichtig einrühren.



- 03** Die heissen Kirschen in die vorbereitete Springform füllen, mit einem weiteren Boden belegen und auskühlen lassen. Während dessen die Creme vorbereiten.

4. CREME

- 01** Die Milch mit Puddingpulver, Gewürz und Zucker vermengen, auf dem Herd einmal blubbernd aufkochen und danach abgedeckt komplett auskühlen lassen.



- 02** Ist der "Pudding" ausgekühlt, die Butter mit dem Puderzucker für 5 Minuten kräftig aufschlagen dann löffelweise den abgekühlten Pudding dazu geben und weiter schlagen bis eine geschmeidige Creme entsteht.

- 03** Sollte sich die Creme trennen, kann sie durch leichtes erwärmen über einem Wasserbad beispielsweise wieder cremig werden. Einen kurzen Moment wärme geben, dann nochmals kräftig aufschlagen.

- 04** Etwa 1/3 der Creme nun auf den Boden, in der Springform geben, gleichmäßig verstreichen und mit dem letzten Boden bedecken. Erneut etwa 1/3 der Creme auf dem Boden verteilen und die Torte in der Springform in den Kühlschrank geben. Mindestens eine Stunde kühlen.



- 05** Den Springform Rand nun vorsichtig entfernen, den Rand mit der restlichen Creme einstreichen und die Torte damit verziehen.

- 06** Für die Garnitur die Mini Spekulatius andrücken und auf die Torte bröseln.

