



WEIHNACHTSTORTE MIT SPEKULATIUS UND SCHOKOLADENGANACHE / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #35



- ANZEIGE -

In dieser hübschen Weihnachtstorte habe ich Spekulatiuskekse und ein Orangen-Apfelmus versteckt. Die dunkle Schokoladencreme verbindet die saftigen Böden mit der fruchtigen Füllung. Durch die Zartbitterschokolade ist die Torte schokoladig und gar nicht zu süß. Zur Dekoration habe ich einen Guss aus weißer Schokolade darüber fließen lassen und getrocknete Orangen mit Spekulatiuskekzen dazu dekoriert.



Zubereitungszeit
2 Stunden



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
3 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: **rund**

Durchmesser: **20 cm**

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor und schlage 3 Backringe mit Backpapier ein.

SPEKULATIUSKUCHEN

Gib die Eier mit dem Salz, Vanilleextrakt und Zucker in eine Schüssel und verrühre alle Zutaten etwa 10 Minuten lang weiß cremig.

Zerkleinere die Spekulatiuskekse in der Zwischenzeit mit einem Mixer oder Multizerkleinerer fein.

Gib das Öl und die Buttermilch in die Eier-Zucker-Masse und rühre die Zutaten kurz ein. Füge das Mehl, Backpulver und die zerkleinerten Spekulatiuskekse hinzu. Hebe vorsichtig die Zutaten unter, um das Volumen des Teiges nicht zu verlieren.

Verteile den Teig auf die drei Backringe und backe sie im vorgeheizten Backofen für etwa 30 bis 35 Minuten. Führe am Ende der Backzeit die Stäbchenprobe durch und lass die Kuchen abkühlen. Entferne die Backringe und das Backpapier und stelle die Kuchen abgedeckt in den Kühlschrank.



Statt Mehl und Backpulver kannst du einfach 450 g von meinem Backmehl verwenden, ohne zusätzliches Backpulver.



Wenn du nur einen Ofen hast, achte darauf, dass du nur ein Blech backst. Verteile dazu den Teig auf nur 2 Backringe. Dabei verlängert sich die Backzeit etwas.

SPEKULATIUSKUCHEN:

- 6** Eier
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 225 g** Zucker
- 150 g** Spekulatiuskekse
- 300 g** Öl
- 300 g** Buttermilch
- 450 g** Mehl
- 4.5 TL** Backpulver

SCHOKOLADEN-GANACHE:

- 400 g** Sahne
- 500 g** Zartbitterschokolade

APFEL-ORANGENFÜLLUNG:

- 350 g** Apfelmus
- 1 EL** Orangenpaste

WEISSER SCHOKOLADENDRIP:

- 40 g** Sahne
- 100 g** weiße Schokolade

SCHOKOLADENTUPFEN:

- 50 g** Sahne
- 100 g** Zartbitterschokolade

DEKORATION:

- 1** Orange
-

SCHOKOLADEN-GANACHE

Lass die Sahne in einem Topf aufkochen. Zerkleinere die Schokolade und gib sie in eine Schüssel. Nimm die Sahne vom Herd und gieße sie über die Schokolade. Rühre die Schokolade und die Sahne gut durch, bis sich die Schokolade ganz aufgelöst hat. Stelle die Ganache dann für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank. Achte darauf, dass sie nicht zu kalt und zu fest wird.



WEIHNACHTSTORTE MIT SPEKULATIUS UND SCHOKOLADENGANACHE / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #35

APFEL-ORANGEN-FÜLLUNG

Gib das Apfelmus mit der Orangenpaste in einen Topf und koche es etwa 5 Minuten ein. Fülle es dann um und lass die Füllung abkühlen.

- 1 Spekulatiuskeks
- 12 Schokoladensterne
- 1 EL Mandel (gehobelt)

FÜLLE DIE TORTE

Rühre die Schokoladen-Ganache mit einem Handrührgerät kurz luftig auf. Fülle einen Teil davon in einen Spritzbeutel mit Lochtülle.

Schneide die Spekulatiuskuchen einmal waagrecht durch, sodass 6 Böden entstehen. Setze den ersten Boden auf eine Tortenplatte und bestreiche ihn mit etwas Schokoladen-Ganache. Ziehe dann mit der Ganache aus dem Spritzbeutel einen Rand auf den Tortenboden. Fülle etwa 2 Esslöffel der Apfel-Orangen-Füllung hinein und lege den zweiten Boden darauf. Fülle so die gesamte Torte und schließe mit einem flachen Boden ab. Bestreiche den Rand und die Oberfläche der Torte mit Ganache und stelle die Torte für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank.

Nimm die Torte aus dem Kühlschrank heraus und bestreiche sie mit der restlichen Schokoladen-Ganache.



Falls die Ganache zu fest geworden sein sollte, kannst du sie auf dem Herd leicht erwärmen damit sie weicher wird. Sollte sie zu warm geraten sein, stelle sie kurz in den Kühlschrank. So kannst du mit der Konsistenz der Ganache spielen.

WEISSER SCHOKOLADENDRIP

Koche die Sahne auf und gieße sie über die zerkleinerte Schokolade. Verrühre die weiße Schokolade, bis sie komplett geschmolzen ist. Fülle den Drip in eine Dosierflasche oder einen Spritzbeutel und lass ihn handwarm abkühlen.

Setze die Torte auf eine Platte und gieße den Drip am Rand herunter. Achte dabei darauf, dass der Drip nicht zu warm ist, sodass er an der kalten Torte schön fest wird.

SCHOKOLADENTUPFEN

Koche die Sahne auf und gieße sie über die zerkleinerte Schokolade. Verrühre die Schokolade, bis sie komplett geschmolzen ist. Stelle die Masse in den Kühlschrank, bis sie eine etwas festere Konsistenz hat. Fülle sie dann in einen Spritzbeutel mit Sterntülle um und spritze Schokoladentupfen auf die Torte und dekoriere sie fertig.

DEKORATION

Schneide eine Orange in dünne Scheiben und trockne sie im Dörrautomaten oder im Ofen bei 45°C für etwa 2 Stunden. Alternativ kannst du auch frische Orangenscheiben verwenden.

Zerkleinere einen Spekulatiuskeks und verteile ihn mit den Schokoladensternen und den Mandeln auf der Torte.



WEIHNACHTSTORTE MIT SPEKULATIUS UND SCHOKOLADENGANACHE / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #35

Die Torte bleibt im Kühlschrank für 3 bis 4 Tage frisch und kann dadurch auch bequem vor Weihnachten zu bereitet werden.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!