

SPEKULATIUS-PFLAUMEN-TORTE



Spekulatius-Pflaumen-Torte



Zubereitungszeit
90 Minuten



Back-/Kochzeit
18 Minuten



Kühlzeit
4 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

Höhe: 10 cm

BISKUITROLLE

Eier, Wasser, Salz, Vanillezucker und Zucker 4–5 Min. cremig verrühren. Zimt, Ingwer, Nelken, Mehl, Stärke und Backpulver sieben und unterheben. Die Masse in einen mit Backfolie belegten Backrahmen oder ein Backblech füllen und im vorgeheizten Ofen bei 210 °C Ober-/Unterhitze für 8–9 Min. backen. Nach dem Backen sofort auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen und aufrollen. Abkühlen lassen.

BISKUITBODEN

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten, danach abkühlen lassen. Eier, Wasser, Salz, Gewürze und Zucker in 4–5 Min. sehr cremig rühren. Mehl, Backpulver mischen und dazu sieben, vorsichtig unterheben. Mandeln gemeinsam mit den zerkleinerten Spekulatiuskekse unter den Teig heben. Den Teig in einen Backring mit 26 cm füllen und bei 210 °C Ober-/Unterhitze für 8–9 Min. backen. Backring entfernen und abkühlen lassen.

PFLAUMEN-FÜLLUNG

Pflaumen abgießen und den Saft auffangen. Traubensaft oder Wein mit der Stärke verrühren. Pflaumensaft, Zucker, Zimtstange und Lebkuchengewürz aufkochen, vom Herd nehmen und 5 Min. ziehen lassen. Zimtstange entfernen und StärkeSaft-Gemisch und Pflaumen einrühren. Erneut aufkochen lassen. Pflaumen-Füllung kurz abkühlen lassen. Die Biskuitrolle vorsichtig auseinander rollen, mit dem Pflaumenmus bestreichen und aufrollen. 1 cm breite Scheiben schneiden. Einen Backring um den Biskuitboden stellen, den Biskuitboden mit Pflaumenmus bestreichen und nun die Biskuitrollen-Scheiben am Rand entlang aufstellen. Die Pflaumen-Füllung darin verstreichen und etwa 1 Std. kühl stellen.

CREME

Quark, Mascarpone und Sahne kurz verrühren, Vanillezucker und San-apart hinzufügen und steif schlagen. Auf dem Pflaumenkompott verteilen und glatt streichen. Die Torte abgedeckt 2 Std. kühl stellen. Mit Zimt-Zucker, Sternschablonen und zerkleinerten Spekulatiuskekse dekorieren.

Viel Spaß beim Nachbacken!
Eure Sally <3

BISKUITROLLE:

- 4** Eier
- 4 EL** Wasser (heiß)
- 1 Pr.** Salz
- 1** Vanillezucker
- 120 g** Zucker
- 1 Pr.** Zimt
- 1 Pr.** Ingwer (gemahlen)
- 1 Pr.** Nelke (gemahlen)
- 75 g** Mehl
- 75 g** Speisestärke
- 2 TL** Backpulver

BISKUITBODEN:

- 2** Eier
- 2 EL** Wasser (heiß)
- 1 Pr.** Salz
- 1** Vanillezucker
- 60 g** Zucker
- 1 TL** Backpulver
- 35 g** Mehl
- 35 g** Speisestärke
- 50 g** Mandeln (gehobelt)
- 60 g** Spekulatiuskekse

PFLAUMEN-FÜLLUNG:

- 1** Pflaumenmus
-

SPEKULATIUS-PFLAUMEN-TORTE



- 1** Pflaume
- 50 g** Speisestärke
- 100 ml** trockener Rotwein
- 80 g** Zucker
- 1** Zimt (Stange)
- 3 TL** Lebkuchengewürz

CREME:

- 500 g** Quark (Magerstufe)
- 250 g** Mascarpone
- 400 g** Sahne
- 2** Vanillezucker
- 12 TL** San-apart

DEKORATION:

- 1 TL** Zimt