

WEIHNACHTLICHE KUPPELTORTE MIT SPEKULATIUS UND PFIRSICHEN



Weihnachtliche Kuppeltorte mit einer lockeren Biskuitrolle und weißer Schokoladen-Mascarponecreme, knusprigen Spekulatiuskekse und gerösteten Mandeln.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG BISKUITROLLE

Rühre Eier, Wasser, Salz, Gewürze und Zucker in 4-5 Min. sehr cremig. Mische Mehl und Backpulver, siebe es dazu und hebe es vorsichtig unter. Lege einen Backrahmen (32x34 cm) oder ein Backblech mit Backpapier aus und verteile den Teig darin. Backe den Teig im vorgeheizten Backofen bei 210 °C O/U für ca. 8-9 Min.

Stürze ihn nach dem Backen sofort auf ein mit Zucker betreutes Küchentuch, ziehe das Backpapier ab und bestreiche ihn mit Pflaumenmus. Rolle ihn dann sofort auf und lasse ihn abkühlen.

ZUBEREITUNG BISKUITBODEN

Bereite in der Zwischenzeit den Biskuitboden zu. Der Teig hierfür wird genau so zubereitet wie bei der Biskuitrolle. Röste die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett und hebe sie gemeinsam mit den zerkleinerten Spekulatiuskekse unter den Teig. Fülle den Teig in einen Backrahmen mit 27 cm (oder eine Springform mit 26 cm) und backe ihn ebenfalls bei 210 °C O/U für 8-9 Min. Lasse ihn anschließend abkühlen.

ZUBEREITUNG CREME

Schmelze die weiße Schokolade über einem Wasserbad, das Wasser darf nicht kochen. Schlage inzwischen die Sahne mit 3/4 P. San Apart steif und stelle sie kühl. Verrühre Quark, Mascarpone und das restliche San Apart. Rühre die geschmolzene Schokolade ein und hebe die Sahne unter. Stelle 1 kg der Creme beiseite für die Dekoration.

TORTE ZUSAMMENSETZEN

Schneide die Biskuitrolle mit einem scharfen Messer in 1 cm dicke Scheiben. Kleide eine runde Schüssel (27 cm Durchmesser, 4 l Fassungsvermögen) mit Frischhaltefolie aus und verteile darin die Biskuitschnecken von innen nach außen.

Schneide die Pfirsiche in kleine Würfel und hebe sie unter die Creme. Verteile die Creme mit den Pfirsichen auf den Biskuitschnecken und fülle die Form damit. Setze den Biskuitboden auf und decke die Torte ab. Kühle die Torte für mindestens 4 Stunden.

Fülle die restliche Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle und spritze Rosetten auf

BISKUITROLLE:

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

ZUM BESTREICHEN DER BISKUITROLLE:

- 200 g** Marmelade (Pflaume)

BISKUITBODEN:

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

WEIHNACHTLICHE KUPPELTORTE MIT SPEKULATIUS UND PFIRSICHEN



die Torte.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

— **50 g** Mandeln
(gehobelt)

CREME:

500 g weiße
Schokolade (in
Stücken)

800 g Sahne

1 San-apart

500 g Quark

1 kg Mascarpone

AUSSERDEM:

1 Dose Pfirsiche,
abgetropft