



## Spekulatiustorte

*Zutaten für eine Springform mit 18 cm Ø*

### Spekulatiusbiskuit

- 3 Eier Gr. L
- 100 g Zucker
- 15 g Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 75 g Mehl
- 25 g Speisestärke
- 15 g dunkler Backkakao
- 1-2 Teel Spekulatiusgewürz
- 30 g geschmolzene Butter

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Springform nur am Boden fetten, ggf. den Rand mit Backpapier auskleiden. - Die Eier trennen. Die Butter schmelzen. Das Eiweiß in einer fettfreien Schüssel mit dem Zucker und dem Salz steifschlagen. Die Eigelbe sachte unterrühren. Mehl, Speisestärke, Kakao und Spekulatiusgewürz vermischen und über die Eimasse sieben. Vorsichtig unterheben. Einen Esslöffel Teig mit der geschmolzenen Butter verrühren und ebenfalls unterheben. Den Teig in die Springform füllen und im heißen Backofen ca. 25-30 Minuten backen. Auf einem Kuchenrost ganz abkühlen lassen. Ggf. bis zum nächsten Tag in Frischhaltefolie einschlagen. Dann lässt er sich noch besser schneiden.

## **Kompott von Aprikosen, Physalis & Cranberries**

(adapt. v. T. Yoshida)

- 300 g Aprikosenpüree (ich habe dafür 1 große Dose Aprikosen, natur-süß, abtropfen lassen, püriert und durchpassiert)
- 150 g Physalis (Kapstachelbeeren) ohne Hülle gewogen (<-heißt das so?!)
- 100 g getrocknete Aprikosen
- 25 g getrocknete Cranberries
- 2 El. Zitronensaft
- Zucker nach Geschmack (ich habe keinen verwendet)

Aprikosenpüree wie oben beschrieben zubereiten und in einen Topf geben. Physalis mit einem Blitzhacker grob pürieren. Die getrockneten Aprikosen in winzige Würfel schneiden. Die Cranberries grob hacken. Die Früchte (bis auf die Cranberries!) in das Aprikosenpüree geben und erhitzen. Ca. 5 Minuten leise köcheln lassen. Dann die Cranberries hinzufügen. Kompott abgedeckt im Kühlschrank abkühlen lassen.

## **Orangensirup zum Tränken**

- 70 g Zucker
- 100 g frisch gepresster Orangensaft
- 30 g Wasser
- 1 Zimtstange
- 3 Nelken
- etwas gemahlene Vanille
- 1-2 Stücke Bio-Orangenschale

Alle Zutaten in einen Topf geben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und noch einmal 15 Minuten ziehen lassen. Danach durchsieben und bis zur Verwendung in ein sauberes Marmeladenglas füllen.

## **Spekulatiussahne**

- 330 g Schlagsahne 35%
- 1 Essl. Zucker
- 120 g Mascarpone
- 150 g Spekulatiuscreme (ich habe diese Rezept verwendet [klick](#) oder [Fertigprodukt\\*](#))
- ½ Teel. Zimt

Die Sahne mit dem Zucker cremig schlagen. Mascarpone mit der Spekulatiuscreme und dem Zimt ebenfalls cremig schlagen. Die Schlagsahne gleichmäßig unter die Spekulatiuscreme heben.

## **Aufbau**

- Für die Deko: frische Cranberries u. Physalis, hauchdünne Schokoladenblättchen
- Den Spekulatiusbiskuit zweimal waagrecht durchschneiden, so dass drei gleich dicke

Scheiben entstehen. Eine eventuelle Wölbung vorher gerade schneiden. Die erste Biskuitscheibe auf einen Teller legen und mit dem Orangensirup tränken. Eine Schicht Spekulatiussahne auftragen und darauf ca. die Hälfte des Kompotts verteilen. Damit dieses nicht später seitlich zu sehen ist, spritze ich immer rundherum einen kleinen Rand aus Sahne als "Begrenzung". Es folgt die zweite Biskuitscheibe, die ebenfalls getränkt wird und wie zuvor mit Spekulatiussahne und Kompott bestrichen wird. Die dritte Biskuitscheibe ebenfalls mit Sirup tränken und mit der getränkten Seite auf die Torte legen. Die Torte dünn mit Spekulatiussahne bestreichen und mindestens für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen. Danach noch einmal komplett mit der restlichen Spekulatiussahne einstreichen. Mit Physalis, Cranberries, Sahne und hauchdünnen Schokoblättchen sowie Goldfitter garnieren. Die Sahnerosetten habe ich mit einer ähnlichen Tülle wie diese [klick](#) gespritzt (meine ist aus Dänemark, ich habe ich mal von meiner Tochter geschenkt bekommen)  
Die Spekulatiustorte kann danach problemlos noch eine Nacht im Kühlschrank durchziehen.

*Copyright: MaLu's Köstlichkeiten 2016*