

Winterzaubertorte

Zutaten Mürbeteigboden (für eine Springform mit ca. 20 cm Durchmesser)

100 g Dinkelmehl (Typ 630)
250 g Walnüsse gemahlen
1 Ei
70 g Rohrohrzucker



Zutaten Rührkuchen

2 Eier
75 g Butter
75 g Rohrohrzucker
100 g Dinkelmehl (Typ 630)
1 TL Weinsteinpulver
2 TL Vanillezucker
1 TL Zimtblüten

Zutaten Füllung

300 g Sauerkirschen mit Saft
2 TL Gewürztraum Spekulatius
3 g pflanzliches Bindemittel

Zutaten Creme

250 ml Sahne
1 Päckchen Sahnesteif
10 g Vanillezucker
2-3 TL Gewürztraum Spekulatius

Außerdem: Zartbitterkuvertüre, Zuckerschneeflocken, Kakaopulver

Zubereitung Nussmürbteig

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten.

Ca. die Hälfte des Teiges dünn ausrollen und in die mit Backpapier ausgelegte Springform legen.

Bei 200°C Grad Ober-/Unterhitze ca. 10-12 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Den übrigen Teig ausrollen und Plätzchen (ich habe verschieden große Tannenbäume genommen) ausstechen. Ebenfalls auf ein Blech legen und ca. 10- 12 Minuten backen.

TIPP

Den Mürbteig und die Plätzchen könnt ihr gut schon 1 Tag vorher backen.

Zubereitung Rührkuchen

Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. In der Zwischenzeit Eier und Zucker schaumig rühren.

Die übrigen trockenen Zutaten hinzufügen, zum Schluss die abgekühlte Butter zugeben.

In eine gefettete und gemehlte Springform füllen und bei 175°C Grad Umluft im Backofen ca. 20 Minuten backen. Stäbchenprobe nicht vergessen.

Etwas auskühlen lassen und aus der Form nehmen. Komplette auskühlen lassen. Den erkalteten Kuchen einmal quer durchschneiden.

Zubereitung Kirsch-Spekulatius-Füllung

Die Kirschen mit dem Saft in einen Topf füllen, mit Spekulatiusgewürz verfeinern und mit dem pflanzlichen Bindemittel nach Packungsanleitung andicken.

Zubereitung Spekulatius-Sahne

Die Sahne mit Zucker und Sahnesteif steif schlagen und mit dem Spekulatiusgewürz verfeinern. Bis zur Verwendung kühl stellen.

Zusammensetzen

Als erstes schmelzt ihr die Kuvertüre. Damit wird zum einen der Mürbteigboden bestrichen und mit der einen Hälfte des Rührteigbodens zusammengesetzt und zum anderen könnt ihr dann gleich eure Kekse für die Tortendeko verzieren.

Ich habe sie (bis auf 3 Stück) halbseitig mit der Schokolade bestrichen und mit Zuckerschneeflocken verziert. Für die 3 übrig gebliebenen Bäume gießt ihr kleine „Bodenplatten“ aus der Schokolade und stellt sie darauf.

Am Besten macht ihr jetzt einen Tortenring um die Torte. Dann füllt die Kirschen ein und setzt die zweite Hälfte des Kuchens darauf. Jetzt heißt es erstmal abwarten, bis die Füllung abgekühlt und fest geworden ist.

Einkleiden der Torte mit der Spekulatius-Sahne, Platzieren der Tannenbäume und wer mag „klebt“ ein paar kleine Tannenbäume außenherum und macht ein paar Kakaosterne auf die Torte.