

Clementine-Spekulatius-Torte





Diese Clementine-Spekulativus-Torte ist ein herrliches Gebäck für den Weihnachts-Kaffeetisch. Durch die fruchtige Quarkcreme schmeckt sie leicht und der Boden mit Spekulativusgewürz ist eine perfekte Kombination dazu. Wie bei all meinen Torten habe ich die Deko wieder sehr schlicht gehalten, aber sie ist trotzdem sehr weihnachtlich.

Rezept:

Zutaten: 2x20er Boden

- 300g Mehl
- 200g Zucker
- 200ml Öl
- 200ml Milch
- 4 Eier Gr.M
- 1 Päckchen Backpulver
- 3TL Spekulativusgewürz
- 1 Prise Salz

Clementinen-Fruchtgelee:

- 300ml frisch gepresster Clementinensaft (ca.6 Große)
- $\frac{1}{2}$ EL Zucker

- ½TL Zimt
- 1EL Orangenlikör
- 15g Speisestärke

Clementinen-Quark-Creme:

- 300ml Sahne
 - 250g Magerquark
 - 50g Zucker
 - 1EL Zitronensaft
 - Abrieb von 2 Bio-Clementinen
 - 180-200g Clementinenfilets
 - 25ml Clementinensaft
 - 4,5 Blatt Gelatine
- 50g Spekulatius-Kekse (für zusätzlichen Geschmack, wenn man die Kekse knackig haben möchte, zerbröseln und mit geschmolzene Schokolade überziehen)

Mascarpone-Creme zum Einstreichen:

- 250g Mascarpone
- 250g Konditorsahne
- 1TL Vanillepaste
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 60g Puderzucker

Zubereitung:

Clementinen-Fruchtgelee:

Die Clementinen auspressen (sollte 300ml Saft ergeben). Davon etwas zur Seite stellen, um die Speisestärke damit anzurühren. Saft, Zucker und Zimt aufkochen. Den Likör dazugeben und alles mit der Speisestärke andicken.

Eine Form, mit einem Durchmesser von 18cm, mit Folie auskleiden, das Fruchtgelee einfüllen und in den Gefrierschrank stellen. Gefroren lässt es sich besser auf dem Tortenboden platzieren.

Böden:

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden der

Backformen mit Backpapier belegen und die Ränder einfetten.
Das Mehl zusammen mit dem Backpulver, Zimt und Spekulatiusgewürz sieben. Eier, Salz und Zucker ca.5 Minuten auf höchster Stufe schaumig schlagen, dann auf niedrige Stufe zurückstellen und zügig das Öl und die Milch hinzufügen. Anschließend das Mehlgemisch löffelweise unterrühren. Teig gleichmäßig auf beide Backformen aufteilen und in ca.25-30 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe).
In den Formen abkühlen lassen.

Clementinen-Quark-Creme:

Die Gelatine in Wasser einweichen.
Die Sahne steif schlagen, dabei den Zucker und die Clementinenschale zufügen. Die steif geschlagene Sahne abgedeckt beiseite stellen. Clementinen- und Zitronensaft erwärmen und die leicht ausgedrückte Gelatine darin schmelzen. Nun nach und nach etwas Quark in die Gelatine rühren, um sie zu temperieren. Den restlichen Quark vorsichtig unter die Sahne heben. Jetzt vorsichtig die Gelatine zur Sahne geben, dabei ständig rühren. Ich nehme dafür den Handmixer und rühre auf langsamer Stufe, damit die Gelatine sich zügig verteilt. Anschließend die Clementinenfilets unter die Creme heben.

Zusammenbau:

Die Böden aus den Formen lösen und beide in 2 gleichmäßig dicke Böden (ca.1,5cm dick) teilen.
Den Ersten mit einem Tortenring umschließen. Die Spekulatius-Kekse zerbröseln und die Hälfte auf dem Boden verteilen. Jetzt eine Schicht Creme darauf geben. Den zweiten Boden auflegen, etwas Creme auftragen und das Fruchtgelee mittig platzieren. Die Lücke am Rand mit der Creme auffüllen. Den dritten Boden in den Tortenring legen. Die zerbröselten Kekse darauf verteilen und die restliche Clementinen-Creme aufstreichen. Mit dem letzten Boden die Torte verschließen. Für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Am Besten über Nacht.

Die gekühlte Torte aus dem Ring lösen.
Nun die Mascarpone-Creme zum Einstreichen herstellen.

Dafür die Sahne halbsteif schlagen. Die Mascarpone mit dem gesiebtem Puderzucker und der Vanillepaste verrühren. Die Sahne dazugeben und auf niedriger Stufe kurz vermengen. Währenddessen das Sahnesteif einrieseln lassen. Jetzt auf höchster Stufe weiterschlagen, bis eine feste Creme entstanden ist. Die Torte kann nun damit eingestrichen werden. Bis zum Servieren kühl lagern.

Guten Appetit!