

## Spekulatius-Glitzer-Torte

10 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 80 Min.



### Zutaten:

#### Biskuitmasse:

- 3 Eier (Größe M)
- 3 EL heißes Wasser
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 80 g glattes Mehl
- 1 Messerspitze Dr. Oetker Backpulver
- 70 g Speisestärke
- 1 EL Backkakao
- 1 KL Spekulatiusgewürz

#### Mürbteig:

- 140 g glattes Mehl
- 1 Messerspitze Dr. Oetker Backpulver
- 50 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 100 g weiche Butter
- 1 KL Spekulatiusgewürz

#### Schoko-Creme:

- 125 g Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße (aus dem Kühlregal)
- 20 g gesiebter Backkakao
- ½ Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
- ¼ l geschlagenes Schlagobers

#### Vanille-Creme:

- 125 g Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße (aus dem Kühlregal)
- ½ Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
- ¼ l geschlagenes Schlagobers

#### Füllung:

- 350 g Preiselbeerkonfitüre

#### Zum Verzieren:

- Zuckerschrift gold

### 1 Biskuitmasse:

Eier mit Wasser, Zucker und Vanillin Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver, Speisestärke, Kakao und Gewürz vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (20 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 25 Minuten**

### 2 Mürbteig:

Mehl mit Backpulver vermischen und auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit den Händen zu einem Teig verkneten. 1/3 des Teiges auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Beliebige Waldtier-Motive ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Übrigen Teig verkneten, rund (20 cm Ø) ausrollen und auf das Backblech geben. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.



Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

## **Backzeit Kekse:**

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 10 Minuten**

## **Backzeit Mürbteigboden:**

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: 15 Minuten**

- ③ Den erkalteten Mürbteigboden auf eine Tortenplatte geben und mit 3 EL der Konfitüre bestreichen. Den Tortenboden 2-mal durchschneiden und den Untersten auf den Mürbteigboden geben.

## ④ **Schoko-Creme:**

Für die Schoko-Creme Vanille Soße mit Kakao und Sahnesteif verrühren und das Schlagobers unterheben. Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle (15 mm Ø) füllen. Mit der Hälfte der Creme am Rand beginnend im Abstand von ca. 2 cm 2 Ringe aufspritzen und die Mitte ausfüllen. Die Zwischenräume mit der Hälfte der Konfitüre auffüllen. Den zweiten Biskuitboden auflegen und leicht andrücken.

Die übrige Creme gleich aufspritzen und mit Konfitüre füllen. Den übrigen Biskuitboden auflegen und leicht andrücken.

## ⑤ **Vanille-Creme:**

Für die Vanille-Creme Vanille-Soße mit Sahnesteif verrühren und das Schlagobers unterheben. Die Torte mit der Creme einstreichen und kalt stellen.

## ⑥ **Zum Verzieren:**

Die Torte erst vor dem Servieren mit Zuckerschrift und Keksen dekorieren.

