

Spekulatius Torte



Zutaten:

4 Eier
250 g Zucker
200 g Butter
200 ml Orangensaft
300 g Mehl
2 Esslöffel Kakao
1 Teelöffel Spekulatius Gewürz
1 Päckchen Backpulver

Zutaten für die Füllung:

350 g Spekulatius
800 ml Sahne
4 Päckchen Sahnesteif

Backzeit ca. 50 min bei 175 Grad.

Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, anschließend die weiche Butter unterheben bis eine cremige Masse entsteht. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Gewürz und Kakao mischen. Die Mischung langsam einarbeiten, zum Schluss den Orangensaft hinzufügen und nochmals alles verrühren.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Tortenform füllen und nach Angabe backen. Die Torte in der Form erkalten lassen. Sobald der Tortenboden kalt ist, zwei Mal horizontal durch schneiden.

Die Spekulatius in einer Plastiktüte mit dem Nudelholz zerkleinern. Die Sahne mit dem Sahnesteif schlagen bis sie fest geworden ist. Die geschlagene Sahne halbieren. In die eine Portion Sahne die Spekulatius Brösel vorsichtig untermischen. Den untersten Tortenboden zurück in die Tortenform mit Rand legen, die Spekulatius Sahne zur Hälfte darauf verteilen. Den zweiten Tortenboden darauf legen und die restliche Spekulatius Sahne darauf verteilen, der dritte Boden wird als Abschluss darauf gelegt.

Die Torte mit der restlichen Sahne bestreichen und mit Spekulatius verzieren. Die Spekulatius Torte für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.