

Würzige Wintertorte

vorgestellt von Alina Seifert

ZUTATEN

FÜR DEN SPEKULATIUSRÜHRTEIG

Für den Spekulatiusrührteig:

- 5 Eier
- 150g Zucker
- Salz
- Vanilleextrakt
- 200g zimmerwarme Butter
- 100g Puderzucker
- Zitronenabrieb
- 75ml Milch
- 300g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 2 TL Spekulatiusgewürz
- 1 TL Zimt
- 100g Schokotropfen

FÜR DAS BIRNEN-INGWER-KOMPOTT

- 500g frische Birnen
- 100ml Birnensaft
- 1 EL Zucker
- 15g Speisestärke
- 35ml Birnensaft
- 1 Stück Ingwer

FÜR DIE ZIMT-MASCARPONE-CREME

- 500g Mascarpone
- 400g Sahne
- 400g Frischkäse
- 10TL Sanapart
- 5 EL Zimt

Amaretto zum Tränken der Böden

DEKORATION

Rote Glitzerpuderfarbe, Goldene und Rote Schokokugeln,
Schablone fürMuster



ZUBEREITUNG

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Für den Boden Eier trennen. Eiweiß mit Zucker und Salz sehr steif schlagen. Vanilleextrakt mit Butter, Puderzucker und Zitronenabrieb cremig rühren. Eigelb und Milch nach und nach dazugeben und unterrühren. Mehl, Backpulver, Spekulatiusgewürz und Zimt mischen. Den Eischnee auf die Butter-Eigelb-Masse geben und das Mehlgemisch darüber sieben. Alles vorsichtig unterheben, bis ein glatter Teig entsteht. Zum Schluss Schokotropfen unterheben.
Den Teig in einen Backring (20cm Durchmesser) füllen und etwa 45 Minuten backen, anschließend auskühlen lassen.
Für das Birnen-Ingwer-Kompott Birnen schälen und in Stücke schneiden. Acht bis zehn dünne Scheiben Ingwer abschneiden und sehr klein würfeln. Birnenstücke mit Birnensaft und Zucker in einen Topf geben und aufkochen lassen. Köcheln lassen bis die Birnen etwas weich werden, jedoch noch ein bisschen Biss haben. Wasser mit Stärke anrühren und zu den Birnenstücken geben, rühren, bis diese sichtlich angedickt sind. Ingwer nach gewünschter Intensivität hinzufügen und noch einmal aufkochen lassen. Birnenkompott abkühlen lassen.
Für die Zimt-Mascarpone-Creme, Mascarpone, Frischkäse und Sahne miteinander verrühren. Sanapart unterrühren, bis die Creme eine festere Konsistenz annimmt. Zimt unterrühren.
Den abgekühlten Boden zweimal horizontal durchschneiden, sodass drei Böden entstehen.
Mascarpone-Creme in einen Spritzbeutel füllen. Den unteren Boden mit Amaretto tränken und mit der Creme auf dem äußeren Rand des Bodens einen Ring aufspritzen. Einen weiteren Ring mit Abstand zu dem äußeren Ring weiter mittig aufspritzen. In der Mitte einen Kreis aufspritzen. In die Zwischenräume das Birnen-Ingwer-Kompott geben.
Den zweiten Boden tränken, auflegen und den Vorgang wiederholen. Den dritten Boden tränken, auflegen und die Torte komplett mit Zimt-Mascarpone-Creme einstreichen. Schablone auflegen und mit roter Glitzerpuderfarbe bestreuen. Nach Belieben mit roten und goldenen Schokokugeln dekorieren.