

# SPEKULATIUSTORTE MIT KIRSCHEN

## SPEKULATIUSTORTE MIT KIRSCHEN – WERBUNG

Seid ihr schon in die Weihnachtsbäckerei gestartet? Bei mir gab es ja vor ein paar Tagen schon die Knusper-Schokohäufchen, aber die Plätzchen wurden auf „nach dem Geburtstag vom kleinen Mann“ verschoben. Zum Geburtstag gehört bei uns aber unbedingt ein Kuchen und deshalb wurde hier natürlich trotzdem in den letzten Tagen ganz fleißig gebacken. Oder auch nicht gebacken – diesen Spekulatiuskuchen mit Kirschen von den Küchengöttern macht nämlich im Großen und Ganzen der Kühlschrank. Aber fangen wir von vorne an... vor ein paar Wochen wurde ich gefragt ob ich nicht Lust hätte eines der Weihnachtsrezepte aus der tollen Rezeptsammlung von den Küchengöttern\*\* zu testen und hier mit euch zu teilen. Da war ich sofort dabei, ich finde auf der Seite nämlich ohnehin super oft total schöne und gelingsichere Rezepte zum Kochen und Backen. Meine Wahl ist dann ziemlich schnell auf die Spekulatiustorte mit Kirschen gefallen – zum Einen weil der Kuchen ein schöner, frischer Kontrast zum Schokoladen-Bagger-Geburtstagskuchen ist und zum Anderen weil man ihn nicht backen sondern nur kühlen muss. Und wer hier schon etwas länger vorbeischaute weiß ja eh, dass ich total auf Keksbodenrezepte stehe! Und ihr scheinbar auch, mein Bananenkuchen mit Spekulatiusboden wird in der (Vor-)Weihnachtszeit definitiv ziemlich oft angeklickt. Also bin ich ganz sicher, dass euch dieser Kuchen auch schmecken wird – er lässt sich gut vorbereiten, muss nicht in den Ofen und die Zutatenliste ist absolut übersichtlich – Herz was willst du mehr? Habt ihr Lust zu naschen? Na dann ab in die Küche mit euch!



### Zutaten für eine 26cm Springform:

300g Spekulatius

150g Butter

1 Glas Schattenmorellen (680g)

1 Glas Cranberrys (ca. 400g)

4 EL Zucker

2 Päckchen roter Tortenguss

500ml Schlagsahne

2 EL Zucker

2 Päckchen Sahnesteif

### Optional:

1 TL Weihnachtsgewürz

### Zubereitung:

Eins vorweg – im Original hat der Boden nur 200g Spekulatius und 100g Butter und auch etwas weniger Tortenguss. Da ich aber total auf etwas dickere Keksböden stehe habe ich hier die Menge ein wenig erhöht. Bei der Sahne habe ich noch eine Prise Weihnachtsgewürz dazu gegeben und nur einen Teil der Sahne zum Dekorieren der Torte verwendet und den Rest in einem extra Schälchen auf den Tisch gestellt. So konnte sich jeder nach Lust und Laune bedienen.

Die Kekse in der Küchenmaschine fein raspeln oder in einen Plastikbeutel geben und mit dem Nudelholz zermahlen. Die Butter bei kleiner Hitze schmelzen und mit den Keksen vermengen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und die Spekulatiusmasse hinein geben. Den Boden gleichmäßig festdrücken und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.



In dieser Zeit die Kirschen und Cranberrys durch ein feines Sieb abgießen und den Saft auffangen. Gut abtropfen lassen.

Die Kirschen und Cranberrys auf dem Spekulatiusboden verteilen. Ich verteile sie komplett, ihr könnt aber auch einen Teil vom Obst als Deko beiseite stellen.

Ich brauche 500ml Flüssigkeit für den Tortenguss und verdünne 250ml Saft mit 250ml Wasser. Den Tortenguss nach Anleitung zubereiten, bei mir wird er kalt in die gezuckerte Flüssigkeit eingerührt, aufgekocht und dann von der Mitte nach Außen über das Obst gegeben.



Den Kuchen auf Raumtemperatur abkühlen lassen und dann in den Kühlschrank stellen bis der Tortenguss ausgehärtet ist.

Die Schlagsahne mit Zucker in die Küchenmaschine geben und steif schlagen. Das Sahnesteif und das Weihnachtsgewürz dazu geben und kurz weiter aufschlagen. Die Schlagsahne in einen Spritzbeutel geben und ganz nach persönlichem Geschmack die Torte damit dekorieren.



Die Spekulatustorte mit Kirschen und Cranberrys bis zum Servieren kalt stellen. In Stücke schneiden und bis auf den letzten Keksbodenkrümel verputzen.

Viel Spaß beim „nicht backen“!



*\*\* Dieser Beitrag ist in freundlicher Kooperation mit Küchengötter entstanden. Meine Meinung zum Rezept und er Seite ist davon nicht beeinflusst und entspricht ausschließlich meiner persönlichen Erfahrung.*