



## Spekulatius-Torte

### Für den Rührteig:

5 Eier  
180 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
1 Pr. Salz  
2 TL Zimt  
230 ml Öl  
230 ml Buttermilch  
350 g Mehl  
80 g Haselnüsse, fein gemahlen  
4 TL Backpulver



### Zubereitung Rührteig:

Die Haselnüsse fein mahlen (TM 10 Sek./Stufe 10) und umfüllen.

Eier mit Zucker, Vanillezucker und Salz für ca. 4 Min. schaumig schlagen (TM 4 Min./ Stufe 3,5 mit Rühraufsatz).

Öl + Buttermilch in feinem Strahl langsam zugeben und unter die Masse rühren (TM auf Stufe 3 weiterlaufen lassen).

Das Mehl mit Zimt, Backpulver und den gemahlten Haselnüssen mischen und unterrühren (TM Rühraufsatz entfernen, 20 Sek./Stufe 4,5).

Eine 26er Springform mit Backpapier auskleiden, die Form nicht weiter fetten, den Teig einfüllen und bei 160°C Umluft auf mittlerer Schiene für 45 Min. im Ofen backen.

Den Rührkuchen anschließend gerne über Nacht auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

### Für die Spekulatiuscreme:

240 g Mandelspekulatius-Kekse  
600 g Doppelrahmfrischkäse  
400 g Sahne  
250 g Quark 20% Fett  
4 P. Sahnesteif  
6 EL Pflaumenmus (oder andere Lieblingskonfitüre)

### Zubereitung Creme:

Die Spekulatiuskekse sehr fein mahlen. Die Sahne mit 2 P. Sahnesteif steif schlagen. Doppelrahmfrischkäse + Quark in einer weiteren Rührschüssel mit 2 P. Sahnesteif verrühren, die gemahlten Kekse, sowie Sahne unterrühren. Die Masse bis zur weiteren Verarbeitung kurz kaltstellen.

### Fertigstellung der Torte:

Den Rührkuchen (Boden) 2x durchschneiden und die obere Spitze leicht entfernen, sodass die Torte später eine schöne Form bekommt. Der Kuchenrest der Spitze darf an dieser Stelle schon vernascht werden. ;)

Den unteren Boden mit 3 EL Pflaumenmus bestreichen, darauf nicht ganz 1 cm dick eine Schicht Spekulatiuscreme streichen. (Wer möchte fasst den Kuchen jetzt mit einem Tortenring ein). Nun wird der obere Kuchenteil mit der abgeschnittenen Spitze nach oben aufgelegt und leicht angedrückt. Diesen Teil ebenfalls mit 3 EL Pflaumenmus, sowie anschließend mit Spekulatiuscreme bestreichen. Um eine gleichmäßig gerade Torte an der Oberfläche zu erhalten, muss am Rand etwas mehr Creme aufgestrichen werden, die Torte sollte jetzt bereits eine gerade Oberfläche haben, die Creme an der mittleren Stelle sollte nur sehr dünn sein.

Zum Abschluss den mittleren Kuchenteil auflegen und diesen an der Oberfläche mit der Creme bestreichen. Den Tortenring ggf. entfernen und den Rand mit der Creme glattstreichen.

Die übrige Creme kann nun zum Verzieren verwendet werden.

Die Torte bis zum Verzehr für 2-3 Stunden kühl stellen und mit einer feuchten Messerklinge in Tortenstücke schneiden.

*Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!*

[www.lelalecker.de](http://www.lelalecker.de)