

Spekulatius-Zwetschgen-Torte

Das brauchst du dafür

Für den Boden:

200 g Gewürzspekulatius
60 g Butter

Für die Füllung:

500 g Magerquark
200 ml Sahne
4 Eier, mittelgroß
200 g Schmand
120 g Zucker
1 Pckg. Puddingpulver, Vanille

Für das Topping:

400 g Zwetschgen
2 EL Zucker
40 ml Apfelsaft
3 EL Zucker
2 TL Zimt
1 Prise Salz
2 TL gehackte Pistazien
2 Blatt Gelatine



So wird es gemacht

Als erstes die Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen und anschließend die Form mit Alufolie einschlagen. Ofen auf 165° Celsius Ober- und Unterhitze vorheizen. Backblech auf die unterste Schiene. Dann den Spekulatius für den Boden mit einem Mixer fein hacken. Alternativ geht es auch mit einem Gefrierbeutel und einem Nudelholz. Die Masse in eine Schüssel geben. Butter in einem Topf bei niedriger Hitze schmelzen und anschließend zum Spekulatius geben und gut durchrühren. Jetzt auf dem Boden der Springform gleichmäßig verteilen und mit einem Löffel gut andrücken. Anschließend für 15 Minuten im Kühlschrank parken.

In der Zwischenzeit die Zutaten für die Füllung in eine Schüssel geben und gut durchrühren und anschließend auf den Keksboden geben. Die Springform leicht auf die Arbeitsplatte klopfen, damit sich die Masse setzen kann. Nun die Form in den Ofen geben und das Blech mit kochendem Wasser 2 cm auffüllen. Den Kuchen ca. 45 Minuten backen. Nach dem Ende der Backzeit den Ofen ausstellen und einen hitzebeständigen Kochlöffel zwischen die Backofentür klemmen. Den Kuchen aber nicht rausnehmen. Nochmals 20 Minuten weiter backen lassen. Nach der Backzeit den Kuchen vollständig im Kühlschrank auskühlen lassen.



Dauer
4,5 Stunden



Aufwand
Mittel

Küchen
SCHNACK.DE

Für das Topping die Zwetschgen waschen und entsteinen. Anschließend achteln. In einem Topf zwei Esslöffel Zucker zum Schmelzen bringen, die Zwetschgen zugeben und mit Apfelsaft aufkochen, bis es weich ist. Anschließend mit einem Mixer fein pürieren und durch ein Sieb passieren.

Die Gelatine in etwas Wasser einweichen. Anschließend ein wenig Zwetschgenmasse in einen Topf geben und erwärmen. Die eingeweichte Gelatine darin auflösen und ganz kurz aufkochen lassen. Die Masse mit der Gelatine zum Rest der Zwetschgenmasse geben gut durchrühren und auf dem Kuchen gleichmäßig verteilen.

Im Kühlschrank, am besten über Nacht, auskühlen lassen. Dann mit ein paar Pflaumen, essbaren Blumen und gehackten Pistazien dekorieren.



Dauer
4,5 Stunden



Aufwand
Mittel

Küchen
SCHNACK.DE