



Weihnachtstorte mit Spekulatius und Schoko- Ganache



Zeit gesamt
5h 35min

Zubereitungszeit
2h

Schwierigkeit
Schwierig

Zutaten

für 16 Portionen

Eier	6 St.
Salz	
Vanilleextrakt	1 TL
Zucker	225 g
Spekulatius	150 g
Öl	300 ml
Buttermilch	300 g
Weizenmehl, Type 405	450 g
Backpulver	4.5 TL
Schlagsahne	490 g
Schokolade, Zartbitter	600 g
Apfelmus	350 g
Orangenpaste	1 EL
Schokolade, Weiß	100 g
Orangen	1 St.
Schokoladensterne	12 St.
Mandeln, gehobelt	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Schneebesen, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, Spritzbeutel, Backring, verstellbar, Tortensäge, Tortenplatte, SILVERCREST Küchenmaschine

1. Utensilien: Dosierflasche, Lochtülle, Sterntülle

Vorbereitung

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor und schlage 3 Backringe mit Backpapier ein.

2. Spekulatiuskuchen

Gib die Eier mit dem Salz, Vanilleextrakt und Zucker in eine Schüssel und verrühre alle Zutaten etwa 10 Minuten lang weiß cremig.

Zerkleinere die Spekulatiuskekse in der Zwischenzeit mit einem Mixer oder Multizerkleinerer fein.

Gib das Öl und die Buttermilch in die Eier-Zucker-Masse und rühre die Zutaten kurz ein. Füge das Mehl, Backpulver und die zerkleinerten Spekulatiuskekse hinzu. Hebe vorsichtig die Zutaten unter, um das Volumen des Teiges nicht zu verlieren.

Tipp: Statt Mehl und Backpulver kannst du einfach 450 g von meinem Backmehl verwenden, ohne zusätzliches Backpulver.

Verteile den Teig auf die drei Backringe (20 cm Durchmesser) und backe sie im vorgeheizten Backofen für etwa 30 bis 35 Minuten.

Tipp: Wenn du nur einen Ofen hast, achte darauf, dass du nur ein Blech backst. Verteile dazu den Teig auf nur 2 Backringe. Dabei verlängert sich die Backzeit etwas.

Führe am Ende der Backzeit die Stäbchenprobe durch und lass die Kuchen abkühlen. Entferne die Backringe und das Backpapier und stelle die Kuchen abgedeckt in den Kühlschrank.

3. Schokoladen-Ganache

Lass 400 g Sahne in einem Topf aufkochen. Zerkleinere die Schokolade und gib sie in eine Schüssel. Nimm die Sahne vom Herd und gieße sie über die Schokolade. Rühre die Schokolade und die Sahne gut durch, bis sich die Schokolade ganz aufgelöst hat. Stelle die Ganache dann für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank. Achte darauf, dass sie nicht zu kalt und zu fest wird.

4. Apfel-Orangen-Füllung

Gib das Apfelmus mit der Orangenpaste in einen Topf und koche es etwa 5 Minuten ein. Fülle es dann um und lass die Füllung abkühlen.

5. Fülle die Torte

Rühre die Schokoladen-Ganache mit einem Handrührgerät kurz luftig auf. Fülle einen Teil davon in einen Spritzbeutel mit Lochtülle.

Schneide die Spekulatiuskuchen einmal waagrecht durch, sodass 6 Böden entstehen. Setze den ersten Boden auf eine Tortenplatte und bestreiche ihn mit etwas Schokoladen-Ganache. Ziehe dann mit der Ganache aus dem Spritzbeutel einen Rand auf den Tortenboden. Fülle etwa 2 Esslöffel der Apfel-Orangen-Füllung hinein und lege den zweiten Boden darauf. Fülle so die gesamte Torte und schließe mit einem flachen Boden ab. Bestreiche den Rand und die Oberfläche der Torte mit Ganache und stelle die Torte für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank.

Nimm die Torte aus dem Kühlschrank heraus und bestreiche sie mit der restlichen Schokoladen-Ganache.

Tipp: Falls die Ganache zu fest geworden sein sollte, kannst du sie auf dem Herd leicht erwärmen damit sie weicher wird. Sollte sie zu warm geraten sein, stelle sie kurz in den Kühlschrank. So kannst du mit der Konsistenz der Ganache spielen.

6. Weißer Schokoladendrip

Koche die Sahne auf und gieße sie über die zerkleinerte Schokolade. Verrühre die weiße Schokolade, bis sie komplett geschmolzen ist. Fülle den Drip in eine Dosierflasche oder einen Spritzbeutel und lass ihn handwarm abkühlen.

Setze die Torte auf eine Platte und gieße den Drip am Rand herunter. Achte dabei darauf, dass der Drip nicht zu warm ist, sodass er an der kalten Torte schön fest wird.

7. Schokoladentupfen

Koche 50 g Sahne auf und gieße sie über 100 g zerkleinerte zartbitter Schokolade. Verrühre die Schokolade, bis sie komplett geschmolzen ist. Stelle die Masse in den Kühlschrank, bis sie eine etwas festere Konsistenz hat. Fülle sie dann in einen Spritzbeutel mit Sterntülle um und spritze Schokoladentupfen auf die Torte und dekoriere sie fertig. Alternativ kannst du für die Tupfen auch übrige Schokoladen-Ganache verwenden.

8. Dekoration

Schneide eine Orange in dünne Scheiben und trockne sie im Ofen. Alternativ kannst du auch frische Orangenscheiben verwenden.

Zerkleinere einen Spekulatiuskeks und verteile ihn mit den Schokoladensternen und den Mandeln auf der Torte.

Die Torte bleibt im Kühlschrank für 3 bis 4 Tage frisch und kann dadurch auch bequem vor Weihnachten zu bereitet werden.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	706 kcal
Kohlenhydrate	71 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	42 g