

## Spekulatius-Torte mit Frischkäse-Frosting und karamellisiertem Apfel

VORBEREITEN

80  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Besonderes Zubehör

2 Springformen (15 cm Durchmesser)

Kekse dürfen in der Weihnachtszeit nicht fehlen, das steht fest. Allerdings kann eine kleine feine Torte an den Feiertagen auch nicht schaden, oder? Ohne großen Aufwand zauberst du in kurzer Zeit einen fluffigen Rührteig, bestreichst ihn mit einem himmlisch cremigen Frischkäse-Frosting und toppst das Ganze mit karamellisiertem Honig-Apfel. Da fühlt der Weihnachtsmann sich sicher eingeladen, länger zu bleiben.

- 1 -

Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Teig Butter und Vanillezucker schaumig schlagen, dabei Zucker nach und nach einrieseln lassen. Eier nacheinander jeweils eine Minute einrühren.

- 2 -

Spekulatiuskekse zerbröseln und zusammen mit Mehl, Salz und Backpulver vermengen. Abwechselnd mit der Milch portionsweise in die Butter-Zucker-Mischung einrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.

- 3 -

Zwei Springformen einfetten und mit etwas Mehl bestreuen. Teig gleichmäßig auf die zwei Backformen aufteilen, glatt ausstreichen und im heißen Ofen 20 Minuten backen.

- 4 -

Den fertig gebackenen Teig in den Formen auf ein Kuchengitter stellen und auskühlen lassen.

- 5 -

### Zutaten für 1 Torte

#### Für den Teig

150 g Butter  
150 g Diamant Feinster Zucker  
2 Prisen Salz  
2 Päckchen Vanillezucker  
4 Eier  
300 g Mehl  
2 Teelöffel Backpulver  
4 Esslöffel Milch  
4 Spekulatiuskekse  
3 Esslöffel Aprikosenmarmelade

#### Für das Frischkäse-Frosting

400 g Frischkäse  
100 g Mascarpone  
200 g Diamant Puderzucker  
2 Teelöffel Spekulatiusgewürz  
2 Spekulatiuskekse  
1 Prise Salz

#### Für das Apfel-Topping

1 Apfel  
3 Esslöffel Apfel-Gelee  
2 Esslöffel Honig  
1 Prise Salz

## Spekulatius-Torte mit Frischkäse-Frosting und karamellisiertem Apfel

Für das Frosting Frischkäse mit Mascarpone, Puderzucker, Spekulatiusgewürz und Salz zu einer cremigen Masse verrühren. Spekulatiuskekse sehr fein zerbröseln und unterheben.

- 6 -

Einen der Tortenböden erst mit Aprikosenmarmelade, anschließend mit Frischkäse-Frosting bestreichen. Zweiten Tortenboden daraufsetzen und ebenfalls mit Frosting bestreichen. Tortenböden mit restlichem Frischkäse-Frosting dünn ummanteln.

- 7 -

Für das Apfel-Topping Apfel entkernen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf mit Apfel-Gelee und Honig erhitzen und leicht karamellisieren lassen. Topping auf die Mitte der Torte geben.