

# FRUCHTIGE SPEKULATIUSTORTE

(für eine 13x13cm große Torte)

## Zutaten

### Für den Boden

- 160g Zucker
- 1,5 TL Vanillezucker
- 4 Eier
- 120g Mehl
- 40g Backkakaopulver
- 40g Speisestärke
- 1,5 TL Backpulver

### Für die Spekulatiuscreme

- 80g Gewürzspekulatius
- 120g weiche Butter
- 90g Puderzucker
- 150g Frischkäse
- 100g Mascarpone
- 175g Sahne

### Für das Waldfruchtmus

- 120g Waldfrüchte TK
- 35g Puderzucker
- 1TL Speisestärke
  
- Etwas Kakaopulver zum Bestäuben



## Zubereitung

Für den Boden Zucker, Vanillezucker und Eier mindestens fünf Minuten luftig aufschlagen. Mehl, Backkakao, Speisestärke und Backpulver zusammen in die Eimasse sieben und mit einem Kochlöffel mit Loch vorsichtig unter die Masse heben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und einen Backrahmen in der Größe 26x26cm aufstellen. Den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 160°C (Ober-/Unterhitze) etwa 20 Minuten backen (Stäbchenprobe).

Für das Waldfruchtmus die Früchte mit dem Puderzucker in einen Topf geben und einige Minuten köcheln lassen, bis sie weich sind. Pürieren, durch ein Sieb streichen und das Mus wieder in den Topf geben. Die Speisestärke mit etwas Wasser glattrühren, zu dem Mus geben und einmal aufkochen lassen, damit das Mus eindickt. Vom Herd nehmen.

Für die Spekulatiuscreme die Gewürzspekulatius zu sehr feinen Bröseln mahlen. Butter und Puderzucker schaumig schlagen. Frischkäse und Mascarpone hinzugeben und gut unterrühren. Die Sahne steif schlagen und zusammen mit den Spekulatiusbröseln unterheben.

Nun wird geschichtet. Den Schokoladenboden in vier Quadrate à 13cm schneiden und den untersten Boden auf die Tortenplatte stellen. Die Spekulatiuscreme in einen Spritzbeutel füllen (ich habe die Tülle weggelassen, so hatte ich eine große runde Öffnung) und wie unten abgebildet auf den Boden spritzen. In die Zwischenräume das Waldfruchtmus geben, dann den nächsten Boden aufsetzen usw. Den obersten Boden verkehrt herum aufsetzen und mit einer dünnen Schicht Spekulatiuscreme bestreichen. Mit Kakaopulver Schneeflocken, Sterne, einen Tannenbaum o.ä. darauf stäuben.

Man kann die Torte in neun Quadrate oder für hungrige Mäuler in sechs Stücke schneiden.