Nah&Frisch

oetker.com Professional

Weihnachtliche Topfentorte

Kuchen & Gebäck Österreichisch Topfenrezepte Torten Weihnachten

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●●○

Für die All-in-Masse Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glattrühren. Die Spekulatiusbrösel kurz unterrühren. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) geben und glattstreichen. Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres (Ober-/Unterhitze: 180 °C, Heißluft: 160 °C) schieben und etwa 30 Minuten backen.

Die erkaltete Torte einmal durchschneiden. Den Tortenboden auf eine Tortenplatte geben und mit dem gereinigten Springformrand umstellen. Für die Füllung Tortenhilfepulver mit Milch verrühren. Ricotta dazugeben und unterrühren. Ca. 3 EL von der Füllung in einem Spritztütchen zur Seite geben. Von Cranberrys und Granatapfelkernen jeweils 1 EL zur Seite geben.
Die übrigen unter 2/3 der Füllung rühren, auf dem Tortenboden verteilen und glattstreichen. Mit dem zweiten Tortenboden abdecken. Die übrige Füllung wellenartig aufstreichen. Die Torte ca. 10 Min. kalt stellen. Mit der Füllung im Spritztütchen Tuffs als Halbmond auf die Torte aufspritzen. Die Torte ca. 1 Std. kalt stellen. Die weiße Kuvertüre in ein Spritztütchen geben und Sterne auf Backpapier aufspritzen. Vor dem Anziehen der Kuvertüre mit Streudekor bestreuen und erstarren lassen.

Staubzucker mit Spekulatiusgewürz vermischen und auf die Torte streuen. Ca. 16 Spekulatius an den Rand der Torte stellen und etwas andrücken. Die übrigen Spekulatius grob zerbrechen und mit Schokosternen und übrigen Früchten die Torte dekorativ damit verzieren.

Tipp: Die Torte ohne Dekoration am Vortag zubereiten und im Kühlschrank kalt stellen.

ZUTATEN

- ZUTATEN
- All-in-Masse:
- 120 g glattes Mehl
- 3 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
- ½ KL Spekulatiusgewürz
- 120 g Zucker
- 1 Pkg. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier (Größe M)
- 150 g weiche Butter
- Zum Unterrühren:
- 50 g zerbröselte Spekulatius
- Füllung:
- 1 Pkg. Dr. Oetker Tortenhilfe Topfen/Joghurt
- 150 ml Milch
- 500 g Ricotta (ital. Frischkäse)
- 240 g Cranberrys
- Kerne von 1/2 Granatapfel
- Zum Verzieren:
- 50 g flüssige weiße Kuvertüre (28 °C)
- etwas Dr. Oetker Streudekor Perlen Mix etwas Staubzucker
- etwas Spekulatiusgewürz

etwa 20 Spekulatius