

Rezept

Spekulatiustorte mit Kirschen

Ein Rezept von Spekulatiustorte mit Kirschen, am 26.04.2024

Zutaten

200 g Spekulatius (Weihnachtsplätzchen)	100 g Butter
1 Glas Sauerkirschen (700 g Inhalt)	1 Glas Preiselbeeren in Saft (400 g Inhalt)
1 Päckchen roter Tortenguss	2 EL Zucker
600 g Sahne	3 Päckchen Sahnesteif
3 Päckchen Vanillezucker	Backpapier für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Die Backform mit Backpapier belegen. Die Butter schmelzen. Die Plätzchen in einen Gefrierbeutel geben, den Beutel verschließen. Die Plätzchen mit dem Nudelholz zerbröseln, mit der flüssigen Butter verkneten. Die Krümelmasse in die Form drücken. 30 Min. kalt stellen.
2. Kirschen und Preiselbeeren in einem Sieb gut abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Aus Tortenguss, 250 ml des aufgefangenen Safts und dem Zucker nach Packungsangaben einen Tortenguss kochen.
3. Zwei Drittel der Früchte gleichmäßig auf dem Krümelboden in der Form verteilen. Die Früchte mit dem noch warmen Tortenguss überziehen. 30 Min. kalt stellen.
4. Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel füllen. Die Torte aus der Form lösen und mit einem Messer 12 gleichmäßige Stücke markieren. Jedes Stück der Torte – von der Mitte ausgehend – mit Sahne garnieren. Mit den restlichen Früchten dekorieren.