



Menge 1 kleine Torte



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

SPEKULATIUS-TORTE MIT FRISCHKÄSE-FROSTING UND KARAMELLISIERTEM APFEL

Herrlich weihnachtlich: diese cremig-fruchtige Torte wird Ihre Weihnachtsgäste verzaubern!



Zubereitung

- 1.** Für den Teig Butter mit Diamant Feinster Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, dabei Zucker nach und nach einrieseln lassen. Eier nacheinander jeweils eine Minute unterrühren.
- 2.** 4 Gewürz-Spekulativ 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 ausstreuen. Teig gleichmäßig auf die zwei Backformen aufteilen und glatt verstreichen.
- 4.** Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 175 °C (Umluft 160 °C) ca. 15–20 Minuten backen.
- 5.** Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- 6.** Für das Frosting Frischkäse mit Mascarpone, Diamant Puderzucker, Spekulativgewürz und Salz zu einer cremigen Masse verrühren. 2 Gewürz-Spekulativ sehr fein zerbröseln und unterheben.
- 7.** Einen der Tortenböden erst mit Aprikosenkonfitüre, dann mit Frischkäse-Frosting bestreichen. Zweiten Tortenboden daraufsetzen und ebenfalls mit Frosting bestreichen. Tortenböden mit restlichem Frischkäse-Frosting dünn ummanteln.
- 8.** 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 in die Mitte der Torte geben.

Zutaten

Für den Teig:

150 g	Butter
150 g	Diamant Feinster Zucker
2 Päckchen	Vanillezucker
4	Eier (Größe M)
4	Gewürz-Spekulativ
300 g	Mehl
1 Prise	Salz
2 TL	Backpulver
4 EL	Milch
3 EL	Aprikosenkonfitüre

Für das Frischkäse-Frosting:

400 g	Frischkäse
100 g	Mascarpone
200 g	Diamant Puderzucker
2 TL	Spekulativgewürz
2	Gewürz-Spekulativ
1 Prise	Salz

Für das Apfel-Topping:

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

Außerdem:

2	Springformen (15 cm Durchmesser)
---	----------------------------------

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.