

Die FSR Heilpädagogik Weihnachtstorte:

Zutaten für den Kuchenboden:

150g Mehl
100g gemahlene Mandeln
250g Zucker
250g Butter
4 Eier
30ml Milch
2TL Backpulver
2 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
3-4TL Spekulatius Gewürz (nach Geschmack)
1EL Backkakao



Zutaten für die Füllung:

3 Dosen Mandarinen
600g Sahne
250g Mascarpone
250g Quark
100ml Mandarinenensaft (aus den Dosen)
4P. Sahnesteif
2P. Vanillezucker

Für die Dekoration:

Spekulatius Kekse

Die weiche Butter mit dem Vanillezucker, dem Zucker und der Prise Salz schaumig schlagen und die Eier nach und nach hinzufügen. Die Butter-Eier-Masse so lange rühren, bis sie cremig ist und dann noch die Milch dazugeben und verrühren. Dann wird das Mehl, die gemahlenden Mandeln, das Backpulver, das Spekulatius Gewürz und der Kakao zusammen in einer extra Schüssel vermischt. Anschließend wird das Mehlgemisch nun nach und nach zu der Butter-Eier-Masse gegeben und gut unterrühren. Nun wird der Teig in eine gefettete Springform (24er) gefüllt und in den Backofen geschoben. Gegebenenfalls den Kuchen mit etwas Alufolie abdecken, damit die Oberseite des Kuchens nicht verbrennt. Die Garzeit hängt vom jeweiligen Ofen und den Einstellungen ab.

Richtwerte: Umluft: 180 Grad
Unter-/Oberhitze: 200 Grad
circa 35-45 Minuten

Tipp: Zum Überprüfen, ob der Kuchen fertig ist, kann ein Holzstäbchen/Zahnstocher in den Kuchen gestochen werden. Klebt noch weicher Kuchenteig am Stäbchen, ist dieser noch nicht fertig, wird das Holzstäbchen allerdings fast sauber, also mit höchstens ein paar Kuchen-Krümel aus dem Kuchen gezogen ist dieser fertig.

Für die Tortenfüllung werden zunächst die Mandarinen durch ein Sieb abgesehen, dabei wird der Mandarinenensaft aufgefangen und zur Seite gestellt. Sollten einige Mandarinen für die

Dekoration genutzt werden möchten, sollten diese nun zu Seite genommen werden. Jetzt wird die Sahne mit drei Päckchen Sahnesteif und zwei Päckchen Vanillezucker steif geschlagen. In einer anderen Schüssel den Mandarinen-saft, die Mascarpone, den Quark mit dem letzte Päckchen Sahnesteif glattrühren und anschließend die Sahne drunter heben. Einen Teil der Masse für die spätere Dekoration zur Seite stellen. Zum Schluss noch die Mandarinen dazugeben und unterrühren. Die Mandarinen-Creme nun im Kühlschrank aufbewahren.

Wenn der Kuchenboden vollständig abgekühlt ist, wird dieser in drei Böden unterteilt und der erste Boden wird in einem Tortenring eingespannt. Nun wird ein Teil der Mandarinen-Creme auf dem Boden gleichmäßig verteilt und der nächste Boden wird auf die Torte gestapelt und so weiter, bis zum letzten Boden. Nun wird die restliche Mandarinen-Creme auf der Torte verteilt und für einige Stunden zum Festwerden in den Kühlschrank gestellt. Die Torte sollte gut und gerne mindestens für zwei Stunden im Kühlschrank stehen, kann gegebenenfalls auch über Nacht in den Kühlschrank.

Abschließend wird der Tortenring entfernt und die Torte nach Belieben dekoriert.

Eine Möglichkeit ist es die Tortenseite mit der einfachen Creme, zu bestreichen, um sie mit Spekulatiuskekse zu umranden. Desweiteren können Spekulatiuskekse einfach zerkleinert werden und die Krümmel mithilfe einer Schablone auf die Torte verteilt werden. Die restlichen Mandarinen auf der Torte verteilen und mit der restlichen Creme verzieren.

Abwandlungstipp:

Ein abgetropftes Glas Sauerkirschen dem Kuchenteig unterrühren und diesem nach dem Backen mit Nougat oder Schokolade überziehen. Fertig ist ein einfacher weihnachtlicher Gewürzkuchen mit Kirschen.

