



Christmas Wickeltorte

Zeit gesamt
🕒 1h 50min

Zubereitungszeit
🕒 40min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Eier	4 St.
Zucker	100 g
Salz	
Vanilleextrakt	2 TL
Weizenmehl, Type 405	100 g
Butter	120 g
Spekulatius	160 g
Mandeln, gehobelt	30 g
Speisequark, Magerstufe	500 g
Puderzucker	80 g
Schlagsahne	400 g
San-apart	9 TL
Aprikosenkonfitüre	2 EL
Physalis	7 St.
Zuckerstreudekor	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Handrührgerät mit Schneebesen, Küchenmaschine, Backrahmen 32 x 37 cm, Springform 25 cm Durchmesser

1. Ofen vorheizen

Heize den Ofen auf 210 °C O/U vor und stelle einen Backrahmen auf maximale Größe auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

2. Biskuit

Schlage die Eier mit Zucker, 1 Prise Salz und 1 TL Vanilleextrakt in 5-10 Minuten weiß cremig. Siebe das Mehl und hebe es vorsichtig und nur kurz unter. Fülle den Teig in den Backrahmen, streiche ihn glatt und backe ihn im vorgeheizten Ofen für 8-9 Minuten. Nimm den Biskuit aus dem Ofen. Löse ihn aus dem Backrahmen und stürze die Biskuitplatte auf ein sauberes Geschirrtuch. Ziehe die Backfolie ab und lasse den Biskuit mit einem weiteren Geschirrtuch oder der Backfolie abgedeckt abkühlen.

Tipp: Gib etwas Backpulver zum Mehl, so musst du die Eiermasse nicht so lange aufschlagen.

3. Crunch Boden

Setze einen Tortenring in einen Springformboden mit Dauerbackfolie oder auf einen mit Backfolie belegten Tortenretter. Röste die gehobelten Mandeln in einer Pfanne ohne Fett etwas an, bis sie duften. Gib die Butter dazu und lasse sie unter Rühren schmelzen. Zerkleinere 150 g Spekulatius-Kekse mit einem Teig-Smasher, Whacker oder den Händen und verrühre die Brösel mit der Mandelbutter. Fülle die Masse in den Tortenring, drücke den Boden mit einer Burgerpresse oder einem Glas fest und glatt und stelle ihn in den Kühlschrank.

4. Creme

Verrühre den Quark mit dem Puderzucker und 1 TL Vanilleextrakt cremig. Gieße die Sahne langsam dazu und schlage die Creme mit San-apart steif.

5. Torte wickeln

Stelle etwa ein Viertel der Creme für die Dekoration in den Kühlschrank. Gib die übrige Creme auf die Biskuitplatte und streiche sie mithilfe einer Teigkarte und Streichpalette gleichmäßig glatt. Schneide die Biskuitplatte in 5 cm breite Streifen. Entferne den Tortenring und die Backfolie vom Crunch Boden und setze ihn auf einen Tortenretter. Bestreiche den Crunch Boden mit der Aprikosenmarmelade. Rolle den ersten Streifen der Biskuitplatte auf und setze ihn mit der Schnittkante nach unten mittig auf den Boden. Wickle dann die restlichen Streifen darum. Stelle den Tortenring darum und stelle die Torte abgedeckt für 1-2 Stunden in den Kühlschrank.

Tipp: Sollte der Crunch Boden etwas zu groß sein, stich ihn mit dem Tortenring aus und schneide den überschüssigen Teil einfach weg. Die Brösel kannst du zur Dekoration nutzen.

6. Dekoration

Setze die Torte auf eine Tortenplatte und entferne den Tortenring. Streiche den Rand der Torte mit einer dünnen Schicht Creme glatt. Fülle die restliche Creme in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle und spritze sie in Tupfen auf die Torte. Halbiere die Physalis und zerbröse die Kekse und dekoriere die Torte damit. Streue weihnachtlichen Streudekor darüber. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	363 kcal
Kohlenhydrate	42 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	17 g