

Informationen zur Sendung vom 21.11.2023

Birnen-Spekulativ-Torte

Von Ulla Scholz

Zutaten (für eine normale oder kleine hohe Springform)

Tortenboden

250 g Gewürz-Spekulativ
80 g Butter
Prise Salz

Obstfüllung

500 g Birnen
(Sorte Conference)
150 ml Wasser
1 – 2 EL Zucker
½ Bio-Zitrone
1 Zimtstange
1 Lorbeerblatt
3 Nelken

Cremerfüllung

300 g pürierte Birnen
200 g gekochte Birnenstücke
7 Blatt Gelatine
500 g Skyr
250 g Mascarpone
300 g Sahne
½ Vanilleschote
70 g Zucker

Karamellierte

Birnenscheiben

2 kleine harte Birnen
200 ml Wasser
200 g Zucker
½ Bio-Zitrone

Guss

150 ml Birnensaft aus
dem Sud
2 – 3 Blatt Gelatine

Außerdem

12 Salbeiblätter

Zubereitung

Für den Boden die Spekulativ in Stücke brechen, in einen großen Gefrierbeutel geben und verschließen. Mit einem Nudelholz das Gebäck krümelig ausrollen. Die Butter schmelzen, dezent salzen und die Spekulativbrösel in eine Schüssel füllen. Alles zu einer glatten Masse verarbeiten. Eine passende Springform mit Backpapier auskleiden und die Keksmasse am Boden fest andrücken. Für circa eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Für die Birnenfüllung Wasser, Zitronensaft, etwas Zitronenschale sowie die Gewürze in einen Topf geben. Die Birnen schälen, entkernen und vierteln. Das Obst im Gewürzsud kurz aufkochen, danach zur Seite stellen und circa 10 Minuten ziehen lassen. Gelatine Blatt für Blatt in kaltem Wasser einweichen. Die Hälfte der Birnenstücke herausnehmen, in Stücke schneiden und zur Seite stellen. Restliche Birnen im Sud fein pürieren und die eingeweichte Gelatine im noch warmen Birnenpüree auflösen.

Für die Creme die Sahne schlagen. Skyr und Mascarpone in eine Schüssel füllen und glatrühren. Mit Zucker und etwas Vanillemark würzen. Das Birnenpüree, das nun Raumtemperatur angenommen hat, in die Creme rühren. Zuletzt die geschlagene Sahne unterheben.

Den Spekulativboden aus dem Kühlschrank nehmen und den Boden mit Birnenstückchen belegen. Die Creme einfüllen, dann glattstreichen oder glattrütteln. Die Torte mit einem Teller etc. abdecken, damit sie keinen Kühlschrankgeschmack annimmt. Entweder über Nacht oder mindestens 5 – 6 Stunden fest werden lassen.

Informationen zur Sendung vom 21.11.2023

Birnen-Spekulativus-Torte

Von Ulla Scholz

Für die karamellisierten Birnenspalten das Wasser und den Zucker verrühren. Mit Zitronensaft verfeinern und in einem flachen Topf erhitzen.

Die beiden Birnen auf einem Küchenhobel in hauchdünne Scheiben aufschneiden. Alle Scheibchen in die heiße Zuckerlösung legen und ganz kurz köcheln lassen. Ein Blech mit Backpapier auskleiden und ein passendes Gitter auf dem Backblech platzieren. Die Birnenscheiben dicht an dicht darauf ausbreiten. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad circa 1 Stunde trocknen. Zwischendurch einmal wenden. Die Zuckerlösung zur Seite stellen.

Für den Guss abermals 2 – 3 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

150 ml der Zuckerlösung erhitzen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Den Guss vollständig abkühlen lassen. Wenn die Flüssigkeit zu erstarren beginnt, wird die Masse auf die Oberfläche der Torte gegossen. Erst wenn der Fruchtspiegel fest geworden ist, wird der Kuchen aus der Springform gelöst und auf eine Kuchenplatte gehoben.

Anrichten

Vor dem Servieren wird mit karamellisierten Birnenscheiben und Salbeiblättern garniert.

Ullas Küchentipps

Kleine Veränderungen

Wer keine Gelatine mag, könnte die Creme mit Agar Agar andicken. Dabei handelt es sich um ein pflanzliches Bindemittel aus Algen. Hier nach Packungsanweisung arbeiten. Ich bevorzuge Gelatine, da sie bei richtiger Dosierung und Anwendung einer Torte die bessere Textur verleiht. Je nach Springform, die zur Verfügung steht, kann man ein flacheres Exemplar oder eine kleinere, etwas höhere Torte herstellen. Wenn Spekulativusbrösel übrig sind, schichten wir den Kuchen in zwei Lagen und verteilen die Krümel auf der ersten Schicht.

Birnen

Um Birnen zu karamellisieren, benötigen wir unbedingt eine harte Lagerbirne. Gut passt die englische Züchtung Conference, die meist nicht so groß ausfällt wie die Sorte Abate. Manchmal koche ich die doppelte Menge Zuckersud und karamellisiere gleich mehr Birnenscheiben. Sie eignen sich als süße Knabberlei oder zum Verzieren von Eis, Pudding und Co. Die Birnen können auch durch Quitten ausgetauscht werden. Das Obst ist von Natur aus hart und eignet sich gut zum Karamellisieren.

Informationen zur Sendung vom 21.11.2023

Birnen-Spekulatius-Torte

Von Ulla Scholz

Spekulatius

Kaum eine Packung Gewürz-Spekulatius, die im Supermarkt steht, kommt ohne weitgereistes Palmfett aus. Deshalb lohnt es sich, selbst ans Werk zu gehen. Da die Kekse später ohnehin zerkrümelt werden, benötigen wir kein aufwendiges Ausstechen. Es reicht, wenn wir aus dem selbstgemachten Spekulatiusteig, der bei mir immer Butter enthält, eine Rolle drehen, Scheiben abschneiden und Gewürzplätzchen backen.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!