

Spekulatius-Torte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

300 gr Spekulatius, 125 gr Butter oder Margarine, 300 gr Frischkäse, 500 gr Quark, 2 Esslöffel Honig (80g), 1 Teelöffel Zimt (gehäuft), 175 gr Zucker, 6 Blatt weiße Gelatine oder 1 Tütchen, 1 Becher Sahne, Kakaopulver, eventuell Schokoblättchen.

Die Vorbereitungen:

Butter flüssig werden lassen.

Spekulatius zerbröseln.

Gelatine einweichen.

Die Zubereitung:

Spekulatiusbrösel mit der flüssigen Butter sorgfältig mischen und auf dem Boden einer Springform festdrücken. Quark, Frischkäse, Honig, Zimt und Zucker verrühren, aufgelöste Gelatine unterziehen. Sahne steif schlagen und unter die gelierende Masse heben. Alles auf den vorbereiteten Boden streichen und einige Stunden fest werden lassen. Vor dem Servieren mit Kakaopulver und/oder mit Schokoblättchen verzieren.

Wer es reichhaltiger liebt nimmt statt Frischkäse Mascarpone!

Die Torte kann sehr gut einen Tag vorm Verzehr zubereitet werden.