

Spekulatiustorte mit Mascarpone-Zimt-Creme

Kuchen » Käsekuchen&Co

Zutaten (12 Stücke)

- » 125g Butter/Margarine
- » 100g Spekulatius
- » 100g Kemmsche Kuchen
- » 2 Blatt Gelatine
- » 250g Mascarpone
- » 250g Magerquark
- » 75g Zucker
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 1 EL Zitronensaft
- » 1 TL Zimt
- » 200g Schlagsahne
- » 75g Marzipan-Rohmasse
- » 2 EL Puderzucker
- » rote Lebensmittelfarbe

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Butter schmelzen. Spekulatius und Kemmsche Kuchen fein zerbröseln und mit der Butter gut verkneten. Bröselmasse in eine Springform (Durchmesser 24cm) geben, auf den Boden drücken und ca. 30min kalt stellen.

2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mascarpone mit Quark, Zucker, Vanillinzucker, Zitronensaft und Zimt verrühren. Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen. 3EL Mascarpone-Creme unter die Gelatine rühren. Dann in die restliche Creme rühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Creme auf dem Tortenboden glatt streichen und mit Hilfe eines Esslöffels kleine Dellen hineindrücken. Die Torte ca. 2 Stunden kalt stellen.

3. Marzipan mit Puderzucker verkneten. Ca. 1/3 davon mit der Lebensmittelfarbe rot einfärben. Rotes und weißes Marzipan getrennt ausrollen, jeweils Sterne ausstechen und Sternschnuppen ausschneiden. Torte vorsichtig aus der Form lösen und auf eine Platte setzen. Torte mit Marzipanfiguren verzieren und mit Zimt und Zucker bestreuen.

Nährwerte: 370kcal/E6g/F27g/KH24g pro Stück

angelegt am: 22.01.2004

Rezept-Nr: 837

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke