

Mandarinen Spekulatius Torte

Für den Biskuit:

3 Eier

100 g Zucker

125 g Weizenmehl 405

2 TL Backpulver

100 g fein gemixte
Spekulatius

Für die Füllung:

250 g Magerquark

250 g Mascarpone

100 ml Eierlikör

1 EL Puderzucker

15 g Sofort Gelatine

500 ml Sahne steifge-
schlagen mit

2 TL San apart

2 Ds (je 175 g Abtropfge-
wicht) Mandarinen

Zum Fertigstellen:

Haselnusskrokant, Ros-
marinzweig, 2 Physalis

Für den Biskuit Eier und Zucker schaumig aufschlagen. Mehl und Backpulver über die Schaummasse sieben und unterheben. Spekulatius ebenfalls unterheben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und glattstreichen. Im Anschluss im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten hell backen.

Aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Von der Sahne 2 EL in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und beiseite legen.

Magerquark mit Eierlikör und Gelatine verrühren. Puderzucker zugeben und mit Mascarpone unterrühren. Sahne unterheben. Den Biskuit auf eine Tortenplatte legen, einmal waagrecht durchschneiden und die untere Hälfte mit einem Tortenrand umstellen. Ein Drittel der Creme auf dem Biskuit verteilen. Mit der Hälfte der abgetropften Mandarinen belegen. Ein weiteres Drittel der Creme darauf verstreichen. Mit dem Biskuitdeckel abdecken. Die Torte mit etwas Creme bestreichen, vorsichtig den Tortenrand lösen und abnehmen. Mit der restlichen Creme die Torte rundum einstreichen.

Auf der Oberseite Mandarinen verteilen, dabei die Mitte frei lassen. In der Mitte Sahnetuffs rundum spritzen. Mit Eierlikör verzieren. Mit Haselnusskrokant, Rosmarin und Physalis dekorieren.

Backtemperatur: 180°C

Backzeit: 25 Minuten

