

Spekulatius-Käsesahne

ZUTATEN:

Für den Teig:

50g Spekulatiuskekse
4 Eier
140g Zucker
140g Mehl
1 TL Backpulver, leicht gehäuft

Für die Füllung:

6 Blatt Gelatine
3 B. Sahne (600 g)
2 P. Vanillezucker
500g Magerquark
50 g Zucker
80 g Orangensaft
1 kl. Dose Mandarinen (175 g)

Für den Belag:

1 B. Sahne (200 g)
1 P. Sahnesteif
1 EL Zucker
50g Haselnusskrokant
50g Mandelblättchen

ZUBEREITUNG:

Spekulatiuskekse in den Mixtopf geben 7 Sek./Stufe 5 zerbröseln. Umfüllen.

Rühraufsatz einsetzen. Eier und Zucker in den Mixtopf geben und 8 Min.!40°C/Stufe 4 (TM31: 8 Min.!50°C/Stufe 4) aufschlagen. Mehl, Backpulver und Spekulatiusbrösel zugeben und 4 Sek./Stufe 3 unterheben.

Biskuitteig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) geben und im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) ca. 10Min.backen. Bei leicht geöffneter Ofentüre abkühlen lassen. Danach Boden waagrecht halbieren. Mixtopf spülen, Gelatine einweichen.

Für die Füllung kalte Sahne und Vanillezucker ohne Rühraufsatz in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 10 steif schlagen. Quark und Zucker zugeben und 15 Sek./Stufe 4,5 vermengen. Masse in eine große Schüssel umfüllen.

Orangensaft und ausgedrückte Gelatine in den Mixtopf geben und 2 Min.!80°C/Stufe 2 auflösen. Nun 100 g Quarkmasse aus der Schüssel in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 3 mit der Gelatinemischung vermengen. Alles zurück in die Schüssel geben und mit Hilfe eines Löffels gut durchrühren. Mandarinen abtropfen lassen und vorsichtig unterheben.

Um den Boden einen Tortenring stellen und Mandarinen-Quark-Masse darauf verteilen. Mit dem 2. Boden abdecken. Für mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen (oder auch über Nacht). Mixtopf spülen.

Für den Belag Sahne mit Sahnesteif und Zucker mit Rühraufsatz auf Stufe 3 steif schlagen und Sahne auf die Torte streichen.

Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen. Torte mit Haselnusskrokant und gerösteten Mandelblättchen verzieren.

Rezept von mixgenuss.de