

Spekulatiustorte (ohne backen!)



Menge	Zutaten	Zubereitung
200 g	Spekulatius	Spekulatius in einem Mixer mahlen oder in einer Plastiktüte mit dem Nudelholz zerkleinern. Butter leicht erwärmen und mit den Bröseln mischen. Eine Springform mit Backpapier belegen, die Masse gleichmäßig verteilen und fest andrücken. Kühl stellen!
100 g	Butter, weich oder Vollmilch- Kuvertüre (geschmolzen)	
Belag:		
750 g	Magerquark	Zutaten mischen
250 g	Mascarpone	
100 g	Zucker	
2 EL	Honig	
1 EL	Zimt	
6 Blatt	Gelatine	Gelatine mit kaltem Wasser einweichen
1 Becher	Sahne	Sahne schlagen
		Gelatine auflösen, temperieren und unterziehen, geschlagene Sahne unterheben. Masse in den Tortenring füllen und kalt stellen. Garnierung: Papierstern schneiden, auflegen und mit Zimt bestäuben, Papierstern wieder abnehmen- fertig!