

Spekulatiustorte mit Mandarinen

Von Kuchenfee

Weihnachten steht vor der Tür und damit auch Zeit für Genuss. Anscheinend bin ich nicht die einzige die die Kombination aus Mandarine und Spekulatius gerne isst, daher bin ich mir sicher, dass diese Weihnachtstorte mit Mandarinencreme und Spekulatiusplätzchen super gut bei euch ankommt. Die Quarkcreme mit Mandarinen bringt eine schöne Leichtigkeit mit und der Crunch von den Butterspekulatius rundet das Rezept super ab. Am besten gibt ihr noch ein paar Mandeln oder Mandelspekulatius dazu und genießt das Stück Kuchen mit einer Tasse frischem Kaffee. Ich freue mich jetzt schon, die Torte in kleiner zu backen da wir nur wenige Gäste am Weihnachtstisch haben. Das Rezept halbieren ist hier kein Problem und ergibt somit eine Weihnachtstorte für 6 Personen. Feiert schön, lasst es euch gut gehn und genießt das Weihnachtsmenü mit Torte oder Dessert.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	30 min	n/a	35 min

14 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BISKUIT

6 x Eier

Raumtemperatur

220 g Zucker

1 Prise Salz

1/2 TL Spekulatiusgewürz

240 g Mehl

1 TL Backpulver

1 TL Backkakao

FÜLLUNG

2 Dose Mandarinen

klein

500 ml Sahne

200 g Quark

Vollfettstufe

2 EL Zucker

100 ml Orangensaft

2 Tüte Agartine

AUSSERDEM

Spekulatius

Butter, Gewürz oder Mandel

300 ml Sahne

1 Paket Sahnesteif

1 Paket Vanillinzucker

2 Paket Tortenguss

Werkzeuge

Springform 26 cm

Küchenmaschine

Waage

Schneebesen

Gummilippe

Spritzbeutel

Zubereitung

1. BISKUIT

- 01
- Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. 26er Springform am Boden mit Papier auslegen.
- 02
- Eier mit Zucker und Salz 10 Minuten kräftig aufschlagen.
- 03
- Mehl, Backpulver, Gewürz und Kakao mischen und auf die Masse sieben, dann mit Liebe (!) unterheben.
- 04
- In die Form geben und etwa 30 Minuten goldig ausbacken, dann auf ein Gitter stürzen und in der Form gestürzt auskühlen lassen.

05 Ist der Biskuit kalt, aus der Form lösen, in 3 Böden schneiden. Ein Boden für ein späteres Projekt eintupfern und einfrieren oder anderweitig verwenden.

2. ZUSAMMENSETZTEN

01 Die Spekulatius in den Boden der Springform dicht an dicht legen. Den Boden mit etwas Nutella, Nougat oder Marmelade bestreichen und auf die Spekulatius kleben.

02 Die Agartine mit dem Orangensaft und Zucker zwei Minuten aufkochen, dann auskühlen lassen und nach einigen Minuten den Quark einrühren. Währenddessen die Sahne steif schlagen.

03 Die Sahne nun unter die abgekühlte Agartine heben, einige Mandarinen und gehackte Spekulatius unterheben und zum Großteil in die Form, auf den Boden geben. Den Deckel auflegen und andrücken.

04 Die restliche Creme auf dem Deckel verteilen, glatt streichen und mit Mandarinen belegen. Die Torte nun mindestens 2 Stunden kalt stellen.

05 Nach der Kühlzeit den Tortenguss nach Packungsanweisung herstellen, die Mandarinen damit bestreichen und fest werden lassen, dann den Ring lösen.

06 Die Sahne mit Sahnesteig und Vanillinzucker steif schlagen und an den Rand der Torte streichen, etwas davon jedoch für die Rosetten reservieren. Die Spekulatius nun an den Rand der Torte drücken, die restliche Sahne aufdressieren.