

Spekulatius-Torte

in einer Zeitschrift in Winterberg gefunden

FOTO

noch nicht vorhanden

ZUTATEN für 1 Springform

250 g Spekulatius
150 g Butter
8 Blatt weiße Gelatine
250 g Sahnequark
250 g Doppelrahmfrischkäse
75 g flüssiger Honig
1 TL Zimt
200 ml Whiskylikör
250 ml Schlagsahne
1 EL Kakao zum Bestäuben
70 g hauchdünne Schokotäfelchen

ZUBEREITUNG

1. Die Spekulatius zerbröseln. Die Butter schmelzen und mit den Spekulatius mischen. In die Form geben und 30 Minuten kaltstellen.
2. Gelatine einweichen. Quark, Frischkäse, Honig, Zimt und Likör verrühren. Mit der Gelatine verrühren. Geschlagene Sahne unterheben.
3. Auf den Boden geben und 4 h kalt stellen. Vorher evtl. mit einem Löffel Wellen formen.
4. Torte vom Rand lösen und den Rand mit Schokotäfelchen dekorieren. .