

# MANDARINEN-SPEKULATIUS-TORTE



Eine leckere fruchtige und weihnachtliche Torte, die sehr schnell gebacken ist.



Zubereitungszeit  
**30 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**15 Minuten**



Kühlzeit  
**40 Minuten**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

Höhe: 10 cm

## OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor.

## ZUBEREITUNG TEIG

Gebe die Spekulatiuskekse in einen Gefrierbeutel und zerkleinere sie grob mit einem Ausrollstab. Rühre die Eier, das Salz und den Zucker in etwa 3-4 Minuten cremig. Vermische das Mehl, die Stärke und das Backpulver und siebe es hinein und hebe es unter. Hebe auch die Butter und die Spekulatius-Brösel unter.

Fülle den Teig in die vorbereitete Springform oder den Backrahmen und backe ihn bei 170 °C für etwa 15-20 Min. Lasse ihn anschließend abkühlen.

## ZUBEREITUNG FÜLLUNG

Tropfe die Mandarinen ab und fange dabei den Saft auf. Lege einige Mandarinen für die Deko zur Seite.

Rühre die Sahne etwas schaumig und schlage sie mit dem San Apart steif. Stelle sie kühl. Verrühre die Mascarpone mit dem Vanilleextrakt und etwas Mandarinsaft (ca. 40 – 60 ml) und verrühre es KURZ mit dem San Apart. Hebe die Sahne unter. Hebe anschließend die abgetropften Mandarinen unter.

## TORTE FERTIGSTELLEN

Setze den Biskuit auf eine Tortenplatte und lege diese mit Backpapierstreifen aus, damit die Tortenplatte sauber bleibt. Verteile die Creme auf dem Tortenboden, sie muss nicht glatt sein. Dekoriere ihn mit dem Krokant, den Mandarinen und den Spekulatius. Stelle die Torte bis zum Verzehr kühl. Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally

## TEIG:

- 50 g** Spekulatiuskekse
- 3** Eier
- 1 Pr.** Salz
- 100 g** Zucker
- 90 g** Mehl
- 30 g** Speisestärke
- ½ TL** Backpulver
- 30 g** Butter (flüssig)

## FÜLLUNG:

- 2** Mandarinen (Dose)
- 400 g** Sahne
- 2 TL** San-apart
- 300 g** Mascarpone
- Vanilleextrakt
- 2 TL** San-apart

## AUSSERDEM:

- Mandel- oder Haselnusskrokant
- Mandarinen
- Spekulatiuskekse