

SCHNELLE SPEKULATIUS MANDARINEN TORTE



Diese schnelle Spekulatiustorte zu Weihnachten ist perfekt für Backanfänger geeignet. Ein luftiger Spekulatius Biskuit wird mit einer Mandarinen Mascarpone Creme getoppt und die Torte dann noch mit Mandarinen und Spekulatiuskekse dekoriert. Die Mascarponecreme ist nicht zu süß. Durch die Kekse schmeckt der Kuchen wunderbar nach Advent und Weihnachten.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
17 Minuten



Kühlzeit
1 Stunden



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 25 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor und verwende einen Backring mit Springformboden oder schlage den Ring mit etwas Backpapier ein.

SPEKULATIUSBISKUIT

Zerkleinere die Kekse fein in einem Mixer oder mit einer Reibe. Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt etwa 4-5 Minuten cremig. Siebe das Mehl mit dem Backpulver dazu und hebe die Zutaten mit der flüssigen Butter unter.



Verwende statt Mehl und Backpulver einfach mein Backmehl, das musst du nicht extra sieben.

BISKUIT BACKEN

Fülle den Biskuit in den Backring ein und streiche ihn glatt. Backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U etwa 17 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen und lasse ihn abkühlen.

MASCARPONECREME

Gieße die Mandarinen ab und fange dabei den Saft auf. Lasse die Mandarinen gut abtropfen. Verrühre den abgewogenen Mandarinsaft mit dem Puderzucker und dem Mascarpone, rühre das Vanilleextrakt und langsam die Sahne hinzu. Schlage die Creme mit San-apart steif. Lege ein paar Mandarinen zur Seite und hebe den Rest vorsichtig unter die Creme.

DEKORATION

Setze den abgekühlten Biskuit auf eine Tortenplatte und streiche die Creme nicht ganz glatt auf den Tortenboden. Dekoriere die Torte mit zerkrümelten Spekulatiuskekse, Mandarinen und Haselnüssen fertig. Stelle die Torte bis zum Verzehr kalt. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

SPEKULATIUSBISKUIT:

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

MASCARPONECREME:

- 350 g** Mandarinen (Dose, Abtropfgewicht)
- 80 g** Mandarinsaft (Dose)
- 30 g** Puderzucker
- 250 g** Mascarpone
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 400 g** Sahne
- 8 TL** San-apart

DEKORATION:

- 50 g** Haselnusskrokant
- 50 g** Spekulatiuskekse