Mandarinen-Spekulatius-Torte

Das Rezept von der Mandarinen-Spekulatius-Torte bringt winterliches Feeling an den Kaffeetisch. Ein leckere Torte für viele Anlässe.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 50 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 5,2 h



Zutaten

Für den Biskuit

2 Stk.	Eier
5 EL	Kaltes Wasser
120 g	Zucker
0.5 Packungen	Vanillezucker
125 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver

Für die Füllung

200 ml	Schlagobers
1 Packung	Sahnesteif
1 Packung	Vanillezucker
160 g	Topfen
80 g	Mascarpone
50 g	Zucker (oder Süße nach Belieben)
1 Spritzer	Frischen Zitronensaft
1 Dose	Mandarinen (ATG 175g)
4 Stk.	Gewürzspekulatius (grob zerbröselt)

Für die Dekoration

100 ml	Schlagobers (zum Einstreichen)
12 Stk.	Gewürzspekulatius (oder Menge nach Bedarf)
Nach Belieben	Mandarinen

Zubereitung

1. Für die **Mandarinen-Spekulatius-Torte** zuerst die Mandarinen sehr gut über einem Sieb abtropfen lassen. Parallel den Boden einer ca. 20 cm Springform mit Backpapier auskleiden und den Ofen rechtzeitig auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Jetzt die Eier mit dem kalten Wasser, dem Zucker und dem Vanillezucker einige Minuten lang mit dem Mixer dick-cremig aufschlagen.

3. Danach das Mehl mit dem Backpulver vermengen, sieben und unterheben.

4. Nun den Teig in die Form geben, glatt streichen und im Ofen ca. 20 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Tortenboden sollte bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.

5. Als nächstes den Topfen mit dem Mascarpone, dem Zucker und dem Zitronensaft gründlich verrühren.

6. Dann das Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen und dabei das Sahnesteif einrieseln lassen. Anschließend das Obers nach und nach unter die Creme heben.

7. Jetzt 4 Spekulatius (oder Menge nach Belieben) grob zerbröseln, zur Creme geben und unterheben.

8. Danach die Mandarinen vorsichtig unterheben.

9. Nun den Tortenboden auf eine Servierplatte setzen und einmal waagerecht durchschneiden. Den oberen Teil nun abnehmen und zur Seite legen.

10. Dann einen Tortenring um den Boden legen, die Creme hineingeben und glatt streichen.

11. Jetzt den Tortendeckel auflegen und leicht andrücken. Die Torte sollte nun mindestens 4 Stunden im Kühlschrank ruhen (besser über Nacht).

12. Als nächstes das Schlagobers steif schlagen und die Torte ringsherum damit einstreichen.

13. Danach den Tortenrand einmal komplett drumherum mit Spekulatius belegen.

14. Letztendlich die Torte mit ein paar Mandarinenstücken und nach Belieben Keksbröseln verzieren. Bitte beachten das die Spekulatius nach einer Weile weich werden. Wer dies nicht möchte, der sollte die Torte erst kurz vor dem Servieren mit Spekulatius dekorieren.

Tipp

Die Mandarinen-Spekulatius-Torte kann man noch zusätzlich mit etwas Zimt bestäuben. Wer keine Mandarinen mag, der kann auch zu Kirschen greifen.