Spekulatius-Torte

Die Spekulatius-Torte wird nicht gebacken. Dieses Rezept ist ein herbst-winterliches muss für alle Spekulatius-Fans.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 5,5 h

Zutaten

Für den Boden

250 g	Spekulatius
90 g	Butter

Für die Creme

400 g	Frischkäse
1 TL	Vanilleextrakt
1 TL	Spekulatiusgewürz
2 EL	Milch
100 g	Zucker
0.5 TL	Zimt
400 ml	Schlagobers
1 Packung	Vanillezucker
6 Blätter	Gelatine

Für die Dekoration

8 Stk.	Spekulatius
Nach Belieben	Zimt

Zubereitung

1. Für die **Spekulatius-Torte** zuerst die Spekulatius (am besten in einer Küchenmaschine) zerkleinern und die Butter schmelzen. Anschließend den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen.

2. Dann die Kekskrümel mit der Butter gründliche vermengen, in die Form geben und mit einem Löffel gleichmäßig andrücken. Die Form danach in den Kühlschrank stellen.

3. Jetzt den Frischkäse, das Vanilleextrakt, das Spekulatius-Gewürz, die Milch, den Zucker und den Zimt in eine Schüssel geben und gründlich verrühren.

4. Danach schon mal die Gelatine nach Packungsbeilage einweichen.

5. Jetzt das Schlagobers steifschlagen und dabei den Vanillezucker einrieseln lassen.

6. Als Nächstes die Gelatine ausdrücken, in einem Topf erwärmen bis sie vollständig aufgelöst ist und ein paar Löffel von der Frischkäsecreme nach und nach unterrühren. Hinterher die Gelatine-Creme wieder zurück zur restlichen Creme geben und gut verrühren.

7. Nun das Schlagobers nach und nach unter die Frischkäsecreme heben.

8. Dann die 8 Spekulatius-Kekse hochkant, am Rand der Form, mit gleichmäßigem Abstand verteilen.

9. Anschließend die Creme in die Form geben, vorsichtig verteilen und glattstreichen. Die Torte sollte nun ca. 5 Stunden im Kühlschrank ruhen (besser über Nacht).

10. Vor dem Servieren den Springformring vorsichtig von dem Tortenrand lösen und die überstehenden Spekulatius-Kekse, die jetzt weich sein müssten, zur Tortenmitte hin klappen.

Letztendlich die Torte nach Belieben mit Zimt bestäuben.

Tipp

Zu der Spekulatius-Torte eine heiße Tasse Cappuccino genießen.