

# Spekulatius-Torte mit Mandarinen

ca. 14 Portionen



etwas Übung erforderlich

⌚ bis zu 50 Min.



## Zutaten:

### Sie benötigen:

1 Springform (26 cm Ø)

### Biskuitmasse für Spekulatius-Torte:

3 Dotter (Größe M)

2 EL warmes Wasser

40 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille

Zucker

1 Prise Lebkuchengewürz

3 Eiklar (Größe M)

60 g Zucker

120 g glattes Mehl

1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

60 g zerbröselte Spekulatius

### Mascarpone-Mandarinen-Obers:

6 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine

200 g Mascarpone

60 g gesiebter Staubzucker

abgeriebene Schale von 2

Mandarinen

Saft von 2 Mandarinen

½ l geschlagenes Schlagobers

300 g kernlose Mandarinenfilets

50 g Dr. Oetker Haselnuss Krokant

80 g geröstete Mandelblättchen

### Spekulatius-Torte einstreichen und dekorieren:

¼ l geschlagenes Schlagobers

20 g Dr. Oetker Haselnuss Krokant

30 g geröstete Mandelblättchen

30 g Spekulatius

geschälte Mandarinen

## Wie backe ich eine Spekulatius-Torte?:

### 1 Biskuitmasse für Spekulatius-Torte:

Für die Masse Dotter mit Wasser, Zucker, Vanille Zucker und Lebkuchengewürz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Eiklar mit Zucker cremig steif aufschlagen und mit dem Kochlöffel unter die Dottermasse heben. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit Spekulatiuskeksen unterrühren.

### 2 Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 20 Minuten**

### 3 Das erkaltete Biskuit 1-mal durchschneiden. Den unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte geben und mit dem Springformrand umstellen.

**4 Mascarpone-Mandarinen-Obers:**

Für die Creme die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Mascarpone mit Staubzucker, Mandarinschalen und -saft verrühren. Die Gelatine erwärmen und einrühren. Bei beginnender Gelierung (nach ca. 15 Min.) das Schlagobers unterheben. Mandarinenfilets, Krokant und Mandelblättchen kurz unterrühren. Die Creme auf dem Tortenboden glatt streichen und mit dem Tortenoberteil abdecken. Die Torte ca. 1 Std. kalt stellen.

**5 Spekulatius-Torte einstreichen und dekorieren:**

Die Torte mit Schlagobers einstreichen und den Tortenrand mit Krokant und Mandelblättchen bestreuen. Die Torte vor dem Servieren mit Mandarinen und Spekulatiuskekse beliebig dekorieren.