

Wilde Wachau (Cappuccinosahne-Mandel-Kuppeltorte)

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Käse
Zimt

200 g Spekulatiusgebäck
100 g Fett; weich
12 Blatt weiße Gelatine
500 g Mascarpone
500 g Magerquark
200 g Zucker
1 tb Zimt
4 tb Honig; flüssig
450 g Schlagsahne
Zimt
20 g Mandelstifte; evtl., zum
; Verzieren

* Quelle
- Videotext
- ARD/ZDF

* erfaßt von
- Frank Dingler

Gebäck in einen Gefrierbeutel füllen und mit der Teigrolle fein zerkrümeln.
Brösel und Fett gut verkneten.

Springformrand (26 cm) auf eine Tortenplatte stellen. Spekulatiusmasse
einfüllen und mit den Händen am Boden festdrücken. Kühl stellen.

Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mascarpone, Quark und
Zucker verrühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Zuletzt Zimt und
Honig zufügen und gut unterrühren. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und
in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze oder im Wasserbad auflösen.

Gelatine mit etwas Mascarpone-Creme verrühren, dann unter die restliche
Creme mischen. 250 g Sahne steif schlagen und gleichmäßig unterheben. Creme
auf den Boden füllen, glattstreichen.

Torte (am besten über Nacht) im Kühlschrank fest werden lassen. Torte mit
einem Messer vom Rand lösen. Formrand entfernen. Sternschablonen aus Pappe
oder Ausstechförmchen auflegen, mit Zimt überstäuben. Restliche Sahne als
Tuffs auf die Torte spritzen, evtl. mit Mandeln bestreuen.

