

Spekulatius-Quark-Torte

Das brauchst du dafür

Für den Boden:

200 g Spekulatius
60 g Butter

Für die Füllung:

500 g Magerquark
200 ml Sahne
4 Eier, mittelgroß
200 g Schmand
120 g Zucker
1 Pckg. Puddingpulver, Vanille

Für das Topping:

300 g Spekulatius,
140 g Butter, zimmerwarm
220 ml Sahne
1 TL Zimt
3 EL Zucker
2 EL Honig
1 Prise Salz



So wird es gemacht

Als erstes die Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen und anschließend die Form mit Alufolie einschlagen. Ofen auf 165° Celsius Ober- und Unterhitze vorheizen. Backblech auf die unterste Schiene. Dann den Spekulatius für den Boden mit einem Mixer fein hacken. Alternativ geht es auch mit einem Gefrierbeutel und einem Nudelholz. Die Masse in eine Schüssel geben. Butter in einem Topf bei niedriger Hitze schmelzen und anschließend zum Spekulatius geben und gut durchrühren. Jetzt auf dem Boden der Springform gleichmäßig verteilen und mit einem Löffel gut andrücken. Anschließend für 15 Minuten im Kühlschrank parken.

In der Zwischenzeit die Zutaten für die Füllung in eine Schüssel geben und gut durchrühren und anschließend auf den Keksboden geben. Die Springform leicht auf die Arbeitsplatte klopfen, damit sich die Masse setzen kann. Nun die Form in den Ofen geben und das Blech mit kochendem Wasser 2 cm auffüllen. Den Kuchen ca. 45 Minuten backen. Nach dem Ende der Backzeit den Ofen ausstellen und einen hitzebeständigen Kochlöffel zwischen die Backofentür klemmen. Den Kuchen aber nicht rausnehmen. Nochmals 20 Minuten weiter backen lassen. Nach der Backzeit den Kuchen vollständig auskühlen lassen.

Für das Topping zuerst den Spekulatius wieder mit einem Mixer fein hacken. Dann die Trockenzutaten zugeben und verrühren. Zum Schluss die Sahne und die Butter zugeben. Alles gut durchrühren, bis die Butter in die Masse eingearbeitet ist.

Den Kuchen mit der Spekulatiusmasse verzieren. Dabei die Masse ggf. etwas im Wasserbad erwärmen, damit sie sich gut auf dem Kuchen verteilen lässt. Abschließend mit Spekulatiusstreusel garnieren.



Dauer
4,5 Stunden



Aufwand
Mittel

Küchen
SCHNACK.DE