

Rezept

Schneetorte

Ein Rezept von Schneetorte, am 15.11.2024

Zutaten

250 g Spekulatius	125 g weiche Butter
6 Blatt Gelatine	3 EL Tannenhonig
250 g Sahne	750 g Magerquark
250 g Mascarpone	150 g Puderzucker
200 g Sahne	1 Päckchen Vanillezucker
3-4 Baiser (50 g)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Die Spekulatius in einen Gefrierbeutel geben und gut verschließen. Die Plätzchen mit dem Nudelholz zerbröseln und mit der Butter verkneten. Den Springformrand auf eine Tortenplatte stellen. Die Spekulatiusmasse gleichmäßig in die Form drücken und 30 Min. kühl stellen.
2. Für die Creme die Gelatine 5-10 Min. einweichen. Den Honig erwärmen, die Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Die Sahne steif schlagen. Quark, Mascarpone und Puderzucker cremig rühren.
3. Die aufgelöste Gelatine zunächst mit 3 EL Quarkmasse verrühren, dann unter den restlichen Quark rühren. Die Sahne unterheben. Die Quarkcreme auf dem Spekulatius-Boden verstreichen. Die Torte 3 Std. kühl stellen.
4. Für die Verzierung die Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und locker auf der Torte verteilen. Die Baisers zerbröseln und darüber streuen.