



20. Dezember

Bad Berleburg - "Wunderwelt am Rothaarsteig"

Zimt-Mascarpone-Torte

Zutaten (für ca. 16 Stücke):

- 1 Packung (200 g) Gewürz-Spekulatius
- 1 TL Kakaopulver, 100 g Butter oder Margarine
- 6 Blatt weiße Gelatine
- 500 g Mascarpone, 500 g Magerquark
- 1 ½ EL gemahlener Zimt, 200 g Zucker
- 4 EL flüssiger Honig, 400 g Schlagsahne
- 20 g Mandelstifte
- 1 großer Gefrierbeutel

Zubereitung:

Gebäck in einen Gefrierbeutel geben und mit einer Teigrolle fein zerdrücken. Gebäck, Kakao und Fett verkneten und in eine Springform (26 cm Durchmesser) geben.
Ca. 3 Stunden kalt stellen.

Gelatine einweichen. Mascarpone, Quark, 1 EL Zimt, Zucker und Honig verrühren. 250 g Sahne steif schlagen. Gelatine ausdrücken, auflösen, mit 2 EL Creme verrühren. In die übrige Creme rühren. Sahne unterheben. Auf dem Tortenboden glatt streichen.

Mascarpone-Torte ca. 12 Stunden kalt stellen.

Nach Belieben Sterne aus Pappe (ca. 8 cm und 3 cm Durchmesser) ausschneiden.

Vor dem Servieren die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Restliche Sahne steif schlagen. Sterne auf die Torte legen, restlichen Zimt darübersieben und die Sterne vorsichtig abheben. Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, auf den Tortenrand kleine Tuffs spritzen und mit den Mandeln bestreuen.

Bis zum Servieren kalt stellen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten (ohne Wartezeit)

Guten Appetit!

Chris Göbel (Klasse 4 b - Grundschule Berghausen)