



Kleine Spekulatiustorte mit Mandarinen

Backmischung Naked Cake Joghurt mit Spekulatius, Mandarinen und Mascarponecreme

etwa 10 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Teig:

50 g Gewürzspekulatius
1 Backm. Dr. Oetker Naked Cake
Joghurt
100 g weiche Margarine oder
Butter
2 Eier (Größe M)
25 ml Milch (2 EL)
½ TL gemahlener Zimt

Belag:

175 g Mandarinen (Abtropfgew.)
300 g kalte Schlagsahne
250 g Mascarpone

Zum Verzieren:

etwa 125 g Spekulatius (etwa 11
Stück)

1 Vorbereiten:

Für den Belag Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen. Backform (liegt der Backm. bei) nach Anleitung (auf der Backform) aufstellen. Form auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

2 Teig:

Spekulatius klein hacken. Teig mit Fett, Eiern, Milch und Zimt nach Packungsanleitung zubereiten. Spekulatius kurz unterrühren und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: 35 - 40 Min.

3

Tortenboden nach Packungsanleitung erkalten lassen. Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden und den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

4 Belag:

Mischung für den Belag (liegt der Backm. bei) mit Sahne, Mascarpone und 50 ml Mandarinenflüssigkeit nach Packungsanleitung zubereiten. Etwa 1/3 der Creme und 4 Mandarinenfilets beiseitelegen. Übrige Filets unterheben. 1/2 der Creme auf dem unteren Boden verstreichen. Zweiten Boden auflegen und mit Creme bestreichen. Dritten Boden auflegen. Torte mit der Creme rundherum dünn einstreichen und mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Verzieren:

Mandarinenfilets als Mond auf die Torte legen. 1 Spekulatius in einem Gefrierbeutel ganz fein zerbröseln. Plätzchenausstecher auf die Torte stellen und einige Brösel einfüllen. Den Tortenrand mit Spekulatius verzieren.



Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Wunsch die Böden mit der restlichen Mandarinenflüssigkeit tränken.