



Spekulatinstorte mit Zimt-Mandarinen-Creme (NO BAKE)

250g	Spekulatius
100g	Butter
500g	Magerquark
300g	Frischkäse
200ml	Schlagsahne
150g	Zucker
350g	Mandarinen
1 EL	Zimt
4 Pck.	Sahnefest
n.W.	Spekulatius, Sahne oder Mandarinen zur Dekoration

Eine mittlere bis große Springform mit Backpapier auslegen.

Den Spekulatius mit einer Küchenmaschine fein zermahlen; alternativ in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Nudelholz fein zerdrücken.

Die Butter in einem Topf schmelzen und mit den Bröseln vermischen.

Den Teig in die Springform geben, gleichmäßig verteilen, fest andrücken und die Springform direkt in den Kühlschrank stellen.

Den Quark, den Frischkäse und den Zucker mit einem Mixer verrühren, bis eine einheitliche Creme entstanden ist.

Die Sahne, das Sahnefest und den Zimt zufügen und solange verrühren, bis sich alle Zutaten verbunden haben und die Creme beginnt fester zu werden; danach vorsichtig die Mandarinen unterheben.

Die Creme gleichmäßig auf dem Boden verteilen und die Torte über Nacht in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren kann die Torte nach Wahl mit Spekulatius, geschlagener Sahne oder Mandarinen dekoriert werden.

