

## Spekulatius-Torte



Spekulatius mit einer Küchenmaschine oder in einer Frischhaltebox mit dem Nudelholz zerbröseln. Butter schmelzen und die Spekulatiusbrösel mit ihr vermengen.

Gleichmäßig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen.

Quark, Joghurt, Zucker und Spekulatiusgewürz verrühren. Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen und bei niedriger Temperatur auflösen. Quarkmasse zugeben und verrühren. Dann alles zum Quark geben. Sahne steif schlagen und unterheben.

Alles auf den Bröselboden verteilen, glatt streichen. Im Kühlschrank einige Stunden fest werden lassen.

Nach Geschmack mit Zimt, gehobelten Mandeln, Sahne und Schokolade verzieren.



### Arbeitszeit:

ca. 35 min.

### Ruhezeit:

ca. 3 Std



### Zutaten:

300 g Gewürz- oder Mandel Spekulatius  
100 g Butter  
250 g Quark  
250 g Joghurt  
125 g Zucker  
2 TL Spekulatiusgewürz  
6 Blatt Gelatine  
500 g Sahne