



# Weihnachtstorte



## Zutaten (für 1 Torte Ø 26 cm)

300 g Gewürzspekulatius  
 150 g weiche Butter  
 2 Eiweiß  
 100 g Zucker  
 6 Blatt Gelatine  
 500 g Mascarpone  
 500 g Quark  
 4 EL Honig  
 2 EL Zimt  
 150 g Zucker  
 400 g Sahne  
 2 EL dunkler Kakao



Zubereitungszeit  
35 Min + Kühlzeit



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

## Zubereitung

1. Für den Boden Spekulatius fein zerbröseln und mit der weichen Butter vermengen. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) drücken und 2 Std. kalt stellen.
2. Aus dem Eiweiß und Zucker ein Baiser herstellen. Dafür das Eiweiß steif schlagen. Den Zucker einrieseln lassen und zu einer glänzenden Masse weiterschlagen. Baiser auf ein Backpapier streichen und 2 Std. bei 100 °C trocknen lassen.
3. Für die Füllung Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mascarpone, Quark, Honig, Zimt und Zucker gut miteinander verrühren. Aufgelöste Gelatine angleichen und die Masse einrühren. Sahne steif schlagen und unter die Masse heben.
4. Den gekühlten Tortenboden aus der Form lösen und Backpapier abziehen. Einen Tortenring um den Boden legen, Masse einfüllen und glatt streichen. Anschließend 4 Std. kalt stellen.
5. Den Tortenring vorsichtig entfernen. Baiser grob hacken und kurz vor dem Verzehr auf der Mascarponefüllung verteilen. Mit dunklem Backkakao bestäuben.