

# Spekulatius-Tiramisu-Torte

etwa 16 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.

**Zutaten:****Teig:**

3 Eier  
100 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g Mehl  
1 TL Dr. Oetker Backpulver  
10 g Kakaopulver  
1 TL Spekulatiusgewürz

**Zum Tränken:**

1 dl Espresso (100 ml)  
50 ml Amaretto (Mandellikör)

**Zum Bestreuen:**

100 g Spekulatius-Guetzli

**Crème:**

400 g Rahm  
2 Beutel Dr. Oetker Gelatine express  
500 g Mascarpone  
250 g Quark (20% Fett)  
1 Stk. Orangen, Saft davon  
100 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
etwa 1 TL Spekulatiusgewürz

**Zum Verzieren:**

Kakaopulver  
etwa 16 Stk. Spekulatius-Guetzli

**1 Vorbereiten:**

Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen. Tortenplatte und Tortenring bereitstellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

**2 Teig:**

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backpulver, Kakaopulver und Spekulatiusgewürz mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. In der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 30 Minuten backen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 30 Minuten**

Biskuitboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

③ **Zum Tränken und Bestreuen:**

Espresso mit dem Amaretto mischen. Spekulatius in einen Gefrierbeutel geben, gut verschliessen und zerkleinern. Das mitgebackene Backpapier von dem Biskuitboden abziehen und den Boden einmal waagrecht durchschneiden.

④ **Crème:**

Rahm mit Gelatine express in einem Rührbecher steif schlagen. Mascarpone mit Quark, Saft, Zucker, Finesse und Spekulatiusgewürz verrühren. Rahm unterheben.

Einen Boden auf die Tortenplatte legen und einen Tortenring darumstellen. Den Boden mit gut einem Drittel der Tränke tränken. Ein Drittel der Crème darauf verstreichen. Die Spekulatiusbrösel auf die Crème geben und ebenfalls mit einem Drittel tränken. Die Hälfte der übrigen Crème auf den Bröseln verstreichen. Den zweiten Boden auflegen und mit dem Rest der Tränke tränken. Die übrige Crème darauf glatt streichen und nach Wunsch mit einem Tortengarnierkamm verzieren.

Die Torte mind. 3 Std., am besten aber über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

⑤ **Zum Verzieren:**

Vor dem Servieren den Ring der Torte lösen und entfernen. Die Spekulatius-Tiramisu-Torte mit Kakaopulver bestreuen. Zum Schluss die Spekulatius an den Rand der Torte drücken.