





# Spekulatius-Tiramisu-Torte

Eine cremige Torte mit Spekulatius, dunklem Biskuit, Mascarpone und Amaretto.

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

### Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
10 g Dr. Oetker Kakao  
1 TL Spekulatiusgewürz

### Zum Tränken:

100 ml Espresso  
50 ml Amaretto (Mandellikör)

### Zum Bestreuen:

100 g Spekulatius

### Creme:

400 g kalte Schlagsahne  
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix  
500 g Mascarpone  
250 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)  
Saft von 1 Orange  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
etwa 1 TL Spekulatiusgewürz

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Kakao  
etwa 16 Spekulatius

Wie backe ich eine cremige Spekulatius-Tiramisu-Torte?:

## 1 Vorbereiten:

Einen Bogen Backpapier in die Springform einspannen. Backofen vorheizen.

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

## 2 Biskuitteig:

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 Backin, Kakao und Spekulatiusgewürz mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 30 Min.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

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

- 3 Für die Tränke Espresso mit dem Amaretto mischen. Spekulatius in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigröller zerkleinern. Das mitgebackene Backpapier von dem Biskuitboden abziehen und den Boden einmal waagrecht durchschneiden.
- 4 **Creme:**  
Sahne mit Gelatine fix in einem Rührbecher steif schlagen. Mascarpone mit Quark, Saft, Zucker, Finesse und Spekulatiusgewürz verrühren. Sahne unterheben.
- 5 Einen Boden auf die Tortenplatte legen und einen Tortenring darumstellen. Den Boden mit gut einem Drittel der Tränke tränken. Ein Drittel der Creme darauf verstreichen. Die Spekulatiusbrösel auf die Creme geben und ebenfalls mit einem Drittel tränken. Die Hälfte der übrigen Creme auf den Bröseln verstreichen. Den zweiten Boden auflegen und mit dem Rest der Tränke tränken. Die übrige Creme darauf glatt streichen und nach Wunsch mit einem Tortengarnierkamm verzieren. Die Torte mind. 3 Std., am besten aber über Nacht, in den Kühlschrank stellen.
- 6 **Verzieren:**  
Vor dem Servieren den Ring der Torte lösen und entfernen. Die Spekulatius-Tiramisu-Torte mit Kakao bestreuen. Zum Schluss die Spekulatius an den Rand der Torte drücken.

