

Schneeflockentorte

Zutaten:

200 g Spekulatius
100 g Butter
12 Blatt Gelatine (wahlweise gemahlene Gelatine)
1 kg Quark
200 g Zucker
500 g Frischkäse
1 Zitrone
1 Vanilleschote
3 Becher Sahne
4 Stück Baiser
Zimt oder Kakaopulver

Zubereitung:

Spekulatius zerbröseln und in eine Schüssel geben. Butter dazugeben und alles mit den Händen gut vermischen. Anschließend Masse auf eine Tortenbodenform geben und gut andrücken. Tortenring aufsetzen. Gelatine einweichen, Quark mit Zucker, Frischkäse und Saft einer Zitrone mischen. Die Gelatine auflösen sowie das Mark der Vanilleschote dazugeben (Temperatenausgleich!). Zwei Becher Sahne schlagen und unter die Masse heben. Die Masse auf den Keksboden geben, glatt streichen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Vor dem Servieren den letzten Becher Sahne schlagen und die Torte damit einstreichen. Jetzt die Baiserstücke zerbröseln und wie Schneeflocken auf die Torte streuen. Je nach Geschmack mit Zimt oder Kakao einpudern.

