

Zimt-Mascarpone Torte

Quelle: Unbekannt

Form/ Menge: Springform

Zutaten

Boden:

- 200 g Spekulatius
- 100 g Butter

Creme:

- 500 g Mascarpone
- 500 g Magerquark
- 4 EL Honig
- 2 EL Zimt
- 50-100 g Zucker
- 1 Beutel Instant-Gelatine oder 6 Blatt Gelatine
- 200 g Schlagsahne (ggf. weniger)
- Baiser und Kakao zum Dekorieren

Zubereitung

Boden:

1. Butter schmelzen, Kekse zerbröseln und Butter untergehen
2. Butter-Keks-Masse auf dem Boden der Form verteilen und z.B. mit einen Esslöffel plattdrücken

Creme:

1. Mascarpone, Quark, Zimt vermengen und nach Belieben mit Zucker und Honig süßen
2. Mit der Gelatine vermengen
3. Geschlagene Sahne unterheben und Masse auf dem Boden verteilen
4. Nach Belieben dekorieren