

# SPEKULATIVTORTE

250 g Spekulatius  
125 g weiche Butter  
500 g Quark  
400 g Frischkäse  
4 EL Honig  
2 EL Zimt  
200 g Zucker  
1 Päckchen weiße Gelatine  
400 ml Sahne

Die Spekulatius zerkrümeln und mit der geschmolzenen Butter mischen. Einen Tortenring auf eine Kuchenplatte legen und die Spekulatiusmasse flach hineindrücken. Quark, Frischkäse, Honig, Zimt und Zucker verrühren, Gelatine auflösen und unterrühren. 200 ml Sahne schlagen, unterheben und auf den Spekulatiusboden geben. Circa 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen und dann die restliche Sahne (geschlagen) auf wellenartig auf der Torte verteilen. Zum Schluss mit etwas Kakao pulvern verzieren und genießen!