

# Spekulatius Mousse Torte oder Dessert



## So wird's gemacht

### Spekulatiusgewürz:

Alle Gewürze mit einander vermengen und in eine luftdichte Dose geben.

### Spekulatius:

Butter und Zucker schaumig rühren, das Ei hinzufügen und weiter rühren. Mandeln, Mehl, Gewürze, Zitronenschale und Backpulver sowie Prise Salz mischen und in die Masse rühren. Teig kneten bis alles gut vermischt ist. Teig in Frischhaltefolie wickeln und 2 Stunden im Kühlschrank oder etwa 1 Stunde im TK kalt stellen.

Teig bis zu 3mm dünn ausrollen, Plätzchen ausstechen oder Dreiecke als "Tannenbäume" ausschneiden. Dreiecke können gerne recht lang und dünn sowie unterschiedlich groß sein. Sofort auf ein Backpapier transferieren und bei 180°C Umluft ca. 15 Minuten goldbraun backen (abhängig von der Größe ggf. kürzer oder länger)

### Boden:

Spekulatius zerkrümeln und mit dem Zucker vermengen. Flüssige Butter über die Masse gießen und die Masse in eine 20cm Springform oder in bis zu 6 Gläser geben. Überall gut andrücken. Kalt stellen.

### Mousse:

Milch mit dem Zucker und den Gewürzen zum Kochen bringen. Schokolade hinzufügen und schmelzen lassen. Eier trennen. Eigelbe in einer großen Schüssel verquirlen und die heiße Masse unter Rühren zu den Eigelben geben. Masse weiter rühren und zurück in den Topf geben. Erneut erhitzen, dabei ständig rühren. Gelatine in Wasser nach Packungsanleitung einweichen und in die warme Masse rühren.

Eiweiße steif schlagen und beiseite stellen. Sahne steif schlagen, Frischkäse einrühren und dann die warme Masse hinzugeben, gut verrühren. Zum Schluss das steifgeschlagene Eiweiß unterheben. Masse entweder auf die bis zu 6 Dessertgläser verteilen oder in die Springform gießen. Gläser oder Kuchen ca. 4 Stunden kalt stellen.

Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen. Dessert oder Kuchen mit Sahne und Spekulatius dekorieren.

Mein Tipp: Gebt ein paar zerkrümelte Spekulatius auch in die Mousse. Das sorgt für ein wenig Extra-Crunch. :)

## Einkaufsliste:

### Spekulatius:

160g Butter  
110g brauner Zucker  
2EL Vanillezucker  
1Ei  
80g gemahlene Mandeln  
300g Mehl  
1TL Backpulver  
Abrieb einer Zitrone  
1-2EL Spekulatiusgewürz

### Spekulatiusgewürz:

80g Zimt  
Mark von zwei Vanilleschoten  
20g gem. Nelken  
20g gem. Muskatblüte  
1TL gem. Ingwer  
14g gem. Kardamom  
Prise Pfeffer

### Für den Boden:

200g Spekulatius  
50g brauner Zucker  
80g Butter

### Mousse:

250ml Milch  
300ml Sahne  
2Eier  
600g Frischkäse oder Mascarpone  
150g Zucker  
2EL Vanillezucker  
50g Zartbitterschokolade  
2EL Spekulatiusgewürz  
2Pck. Pulvergelatine oder 12 Blatt Gelatine

200ml Sahne + 1EL Puderzucker  
um Verziern