

Zimt-Mousse-Torte



Einkaufsliste:

- 250 g Spekulatius
- 80 g flüssige Butter

- 300 ml Granini Liaison Saft
- 150 g Zucker
- 2 Pck. Pulvergelatine
- 400 ml Sahne
- 400 g Magerquark
- 1 TL Zimt
- Abrieb einer Orange
- Granatapfelkerne und
gezuckerte Cranberries nach
Belieben

So wird's gemacht:

200 g Spekulatius fein zermörsern bzw. pürieren, mit der flüssigen Butter vermengen und in eine Springform geben (20 cm). 30 Minuten kalt stellen.

250 ml Saft mit dem Zucker zum Kochen bringen, köcheln lassen bis der Zucker geschmolzen ist. Gelatine in etwas Wasser einweichen und in die heiße Masse rühren. 50 ml von der Masse in eine Schüssel geben und mit dem restlichen Saft auffüllen, abkühlen lassen. Den Rest der Saftmasse ebenfalls abkühlen lassen.

Derweil Sahne aufschlagen, Zimt und Orangenabrieb hinzufügen, den Quark einrühren. Die abgekühlte Saftmasse hinzugeben und alles gut verrühren. Masse auf den Boden geben und vier Stunden kalt stellen. Anschließend den übrigen Saft leicht erwärmen, sodass er flüssig ist und auf die Quarkschicht gießen, nochmal 30 Minuten kalt stellen und mit Cranberries und Granatapfelkernen dekorieren.

Torte aus der Springform auf einem Teller platzieren und mit den restlichen Spekulatius rundum dekorieren.