

# Spekulatius-Orangen-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

für eine Torte mit 26 cm Durchmesser (16 Stücke)

Boden:

200 g Spekulatius

100 g Butter

VERPOORTEN-Orangen-Creme:

Schale von 1 Bio-Orange

2 Orangen

1 Dose Mandarin-Orangen (175 g Abtropfgewicht)

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

125 g Zucker

750 g Magerquark

1 Pkg Vanillezucker

8 Blatt Gelatine

400 g Schlagsahne

Dekoration:

8 Spekulatius-Kekse

Zimt zum Bestreuen



## Zubereitung

1. Spekulatius in einen Gefrierbeutel füllen und mit einem Nudelholz oder dem Boden einer Pfanne so lange zerdrücken, bis nur noch feine Brösel übrig sind.
2. Einen Tortenring auf 26 cm Durchmesser einstellen und diesen auf eine Tortenplatte stellen.
3. Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Flüssige Butter mit den Spekulatius-Bröseln vermengen und die Bröselmasse in den Tortenring füllen. Die Brösel gleichmäßig dick verteilen und gut andrücken. Tortenboden für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
4. Magerquark mit Zucker, Vanillezucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren.
5. Bio-Orange heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Orangenschale unter die Quarkmasse rühren.
6. Die Schale von zwei Orangen grob abschneiden und die Filets herausschneiden. Orangenfilets in kleine Stücke schneiden. Mandarin-Orangen in einem Sieb abtropfen lassen.
7. Gelatine für 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
8. Sahne steif schlagen
9. Gelatine vorsichtig ausdrücken und in einem kleinen Topf unter geringer Hitzeeinwirkung und sanftem Rühren vorsichtig schmelzen (nicht kochen!). In die geschmolzene Gelatine zwei Esslöffel der Quarkmasse hineingeben und gut verrühren.

[Link zum Rezept: Spekulatius-Orangen-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

# Spekulatius-Orangen-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör

10. Die Gelatine zur Quarkmasse geben und schnell unterrühren. Anschließend die Schlagsahne dazugeben und vorsichtig unterheben.

11. Zum Abschluss Orangenstücke und Mandarin-Orangen auf die Quarkmasse geben und vorsichtig unterheben. Die fertige Creme in den Tortenring füllen und glatt streichen. Torte für mindestens 4 Stunden kalt stellen.

12. 8 Spekulatius-Kekse mit einem Sägemesser halbieren. Die Hälften gleichmäßig auf der Torte verteilen. Torte kurz vor dem Servieren mit Zimt bestreuen.

## Leser-Tipp

Diese weihnachtliche Torte ist schnell gemacht und eine frische, leckere und leichte Abwechslung zum schweren Weihnachtsessen.

[Link zum Rezept: Spekulatius-Orangen-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)