



Spekulatius-Physalis-Torte



 Zubereitung: 15 Minuten + mind. 2 Stunden Abkühlzeit

 Gesamtzeit: 2:15 Stunden



Zutaten

- 250 g Spekulatius (Tipp: Gewürzspekulatius)
- 100 g Butter, in Stücken (weich)
- 500 g Quark
- 400 g Sahne
- 250 g Physalis
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 60 g Zucker
- Rohrzucker zum Bestreuen

Zubehör

- Springform

Zubereitung

1. Spekulatius **5 Sek./ Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben
2. Butter zugeben, **15 Sek./ Stufe 5** unterrühren und anschließend in eine Springform geben, den Boden leicht andrücken



3. Physalis **5 Sek./ Stufe 5** zerkleinern, mit Sieb abtropfen. Anschließend Mixtopf spülen und Rühraufsatz einsetzen
4. Sahne, Vanillezucker und Sahnesteif in den Mixtopf geben und **Stufe 3** ohne Zeiteinstellung bis zur gewünschten Festigkeit unter Beobachtung steif schlagen
5. Sahne in eine Schüssel umfüllen und zur Seite stellen
6. Quark, Zucker und abgetropfte Physalis in den Mixtopf geben, **15 Sek./ Stufe 3** verrühren
7. Sahne zugeben und mit dem Spatel unterheben
8. Die Torte anschließend mindestens **2 Stunden** abkühlen lassen
9. Vor dem Anschneiden mit braunem Rohrzucker bestreuen