

Speculoos-Vanille-Himbeer-Kühlschrantorte

Ingrédients

- 130g Spekulatius
- 50g Butter
- 1 Ei
- 25g Zucker
- 15g Maisstärke
- 50g Sahne (1)
- 40g Vollmilch
- 1 Vanilleschote
- 180g Sahne (2)
- 350g Himbeeren

Préparation

1. Wie so oft im Sommer hat man nicht viel Lust, den Ofen für das Dessert einzuschalten.
2. Hier ist also ein Rezept für eine Torte ohne Backen: ein Spekulatius-Tortenboden, eine Vanille-Diplomatcreme & Himbeeren – und schon ist es fertig!
3. Übrigens, wenn Sie auch keinen Topf verwenden möchten, können Sie die Diplomatcreme durch Vanillesahne für eine noch schnellere Version ersetzen Material: Tortenring von Buyer 20cm Zutaten: Ich habe die Vanille von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf das gesamte Sortiment (keine Partnerwerbung).
4. Zubereitungszeit: 45 Minuten + Kühlzeit im Kühlschrank Für eine Torte mit 20 cm Durchmesser: Tortenboden: Spekulatius Butter Zerkleinern Sie die Kekse und vermischen Sie sie mit der geschmolzenen Butter.
5. Breiten Sie die Mischung in einem mit Rhodoid ausgekleideten Ring auf Ihrem Servierteller aus und drücken Sie gut an, um die Keksbrösel zusammenzufügen.
6. Kühlen Sie es im Kühlschrank oder im Gefrierfach.
7. Vanille-Diplomatcreme: 1 Ei Zucker Maisstärke Sahne (1) Vollmilch 1 Vanilleschote Sahne (2) Erhitzen Sie die Sahne (1) mit der Milch und dem Vanillemark.
8. Verquirlen Sie parallel das Ei mit dem Zucker und dann der Maisstärke.
9. Gießen Sie die heiße Flüssigkeit darüber und rühren Sie, dann gießen Sie alles zurück in den Topf.
10. Kochen Sie bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren, bis die Creme eingedickt ist.
11. Füllen Sie die Creme in eine Schale, bedecken Sie sie mit Frischhaltefolie direkt auf der Oberfläche und lassen Sie sie im Kühlschrank vollständig abkühlen.
12. Wenn sie kalt ist, schlagen Sie die Sahne (2) zu Schlagsahne und heben Sie sie vorsichtig unter die Konditorcreme.
13. Gießen Sie die Creme auf den Spekulatius-Tortenboden, glätten Sie die Oberfläche und stellen Sie sie in den Kühlschrank.
14. Zusammenbau: Himbeeren Setzen Sie die Himbeeren auf die Torte und genießen Sie!