

Das Dezember-Rezept 2013 der LandFrauen

vom LandFrauenVerein Südstormarn
www.landfrauen-suedstormarn.de

*aus dem Kochbuch „Das Heimatkochbuch Stormarn – Zwischen Alster und Trave“
des KreisLandFrauenVerbandes Stormarn e.V. Das Buch enthält neben vielen guten Rezepten
auch wunderschöne Bilder und Geschichten rund um Stormarn. Erwerben kann man es in allen
Buchläden und bei den Vorständen der Ortsvereine.*

Zimttorte



Zutaten:

100 g Butter
500 g Frischkäse
500 g Speisequark
400 ml Sahne
200 g Spekulatius
3 Stück Baiser
6 Blatt Gelatine
2 EL Honig
3 EL Zimt
2 EL Kakao

Zubereitung

Für den Boden Spekulatius und Butter durch leichtes Erwärmen weich werden lassen und miteinander vermengen. Einen Springformrand auf eine Tortenplatte setzen, den Boden darin verteilen und andrücken.

Für den Belag Frischkäse, Speisequark, Honig und Zimt gut verrühren. 6 Blatt Gelatine nach Anweisung einweichen, auflösen und unterrühren.

Die Sahne steif schlagen und die Hälfte davon unter die Masse heben. Anschließend das Ganze als Belag auf dem Tortenboden verteilen. Die restliche Sahne darüberstreichen.

Baiser zerbröckeln, über die Torte streuen und abschließend mit dem Kakao bestäuben.

Vor dem Servieren etwa vier Stunden kalt stellen.