

## Spekulatius Tarte mit Mascarpone und Butter



> 30 Min.



Einfach



Vegetarisch



### Zubereitung

1. Die Spekulatius Kekse zerkleinern und in der Zwischenzeit die **Butter** schmelzen. Diese anschließend mit den Keks-Krümeln vermischen und auf dem Boden der Tarteform verteilen und dabei seitlich einen kleinen Rand bilden. Danach mit etwas Marmelade bestreichen und für 30 Minuten kaltstellen.
2. Nun die **Mascarpone** mit dem Joghurt, der Spekulatiuscreme, sowie dem Vanillezucker und dem Orangenabrieb zu einer cremigen Masse verarbeiten. Die fertige Creme anschließend auf dem Spekulatiusboden verteilen und für eine weitere Stunde kaltstellen.
3. Vor dem Servieren zum Beispiel mit Spekulatius-Krümeln, Orangen und Sternanis verzieren.

### Zutaten



#### Für den Boden:

- 300 g Spekulatius
- 120 g **GOLDSTEIG Butter**
- 5 EL Mandarinen-Marmelade

#### Für die Creme:

- 500 g **GOLDSTEIG Mascarpone**
- 100 g Joghurt
- 1 EL Spekulatiuscreme
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 TL Orangenabrieb

#### Für die Verzierung:

- Spekulatius
- Orange
- Sternanis