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