

Spekulatius-Knusper-Cake

(12 Stück)

Milch-Schnitte®



Zutaten:

12 Stück Milch-Schnitte®
2 Eiweiße
150 g Puderzucker
1 TL Zimt
150 g Spekulatius
80 g Butter
3 Orangen
2 EL Orangenmarmelade
1 Päckchen Tortenguss, klar
250 ml Orangensaft
2 EL Zucker
Außerdem:
Spritzbeutel mit runder Tülle
Backrahmen



Zubereitungszeit:

ca. 1 Stunde 20 Minuten
Davon aktiv: ca. 35 Minuten



Zubereitung:

1. Eiweiß steif schlagen, dabei Puderzucker und Zimt nach und nach einrieseln lassen. Baiser in einen Spritzbeutel mit runder Tülle füllen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen und im vorgeheizten Backofen bei 100 °C Umluft ca. 60 Minuten trocknen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
2. Spekulatius in einen Gefrierbeutel füllen und mit einem Nudelholz sehr fein zerbröseln. Butter erwärmen und mit den Keksbröseln vermischen. Backrahmen (18 x 24 cm) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, Spekulatius-Mischung einfüllen, fest andrücken und ca. 10 Minuten kalt stellen.
3. Orange schälen, filetieren und trocken tupfen. Marmelade glatt rühren, Boden mit Marmelade bestreichen, mit Milch-Schnitte® auslegen und mit Orangenfilets belegen. Tortenguss nach Packungsanweisung mit Orangensaft und Zucker zubereiten, Orangenfilets damit glasieren und ca. 10 Minuten kalt stellen. Spekulatius-Knusper-Cake in Stücke schneiden, Baiser grob hacken, auf die Kuchenstücke streuen und servieren.