



# Goldschmankerl

Der Foodblog für einfache Alltagsrezepte

Rezept: No Bake Orangen-Spekulatius-Törtchen

---



## Zutaten:

150g Butterspekulatius  
80g Butter  
1 unbehandelte Orange, davon  
abgeriebene Schale  
2 Beutel (je 15g) Gelatine Fix  
200g Schlagsahne  
300g Frischkäse  
50g Puderzucker

Equipment: 4 Stück Dessertringe

## Zubereitung Orangen-Spekulatius-Törtchen:

- 1) Die Dessertringe auf eine kleine mit Backpapier ausgelegte Unterlage setzen. Tipp: Darauf achten, dass die Unterlage (Teller, Platte, etc.) in den Kühlschrank passt.
- 2) Die Butter bei schwacher Hitze in einem Topf schmelzen lassen.
- 3) Die Butterspekulatius in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zu kleinen Krümeln zerstoßen. Die geschmolzene Butter dazugeben und gut miteinander vermischen.
- 4) Die buttrigen Keksbrösel in die Dessertringe geben und fest andrücken. Für 15 Minuten in den Kühlschrank geben.
- 5) Die Schlagsahne steif schlagen. Während des Aufschlagens den 1. Beutel "Gelatine fix" einrieseln lassen.
- 6) Den Frischkäse in einer separaten Schüssel mit dem Orangenabrieb, Puderzucker und dem 2. Beutel "Gelatine fix" verrühren. Die Schlagsahne vorsichtig unterheben.
- 6) Die Orangencreme in die Dessertringe füllen und glattstreichen. Für 1-2 Stunden (oder über Nacht) im Kühlschrank kaltstellen.
- 7) Nach der Kühlzeit die Orangen-Spekulatius-Törtchen vorsichtig vom Backpapier lösen. Mit einem Messer das Törtchen vorsichtig vom Rand des Dessertrings lösen und auf Tellern anrichten. Tipp: Dekorativ mit Orangenspalten-/scheiben verzieren.

Auf Tellern anrichten und genießen. Dazu passt eine Scheibe frisches Weißbrot.