

# Spekulatius-Mascarpone-Taler

---

😊 [happy-mahlzeit.com/2021/12/14/spekulatus-mascarpone-taler](https://happy-mahlzeit.com/2021/12/14/spekulatus-mascarpone-taler)

## Zutaten für 2 Personen

### Für die Taler:

- 50 g Gewürzspekulatius
- 2 Eier
- 75 g Schlagsahne
- 75 g Mascarpone
- 15 g zimmerwarme Butter
- 50 g Zucker
- 1 Prise Zimt

### Für die Garnitur:

- 2 Gewürzspekulatius
- 1 EL gehackte Mandeln
- 1 Zweig Minze
- 1 Prise Zucker

### Zubereitung:

Für die Taler Spekulatius fein zerkleinern, mit Butter zu einem Teig verarbeiten, in Dessertringe geben und gut andrücken.

Mascarpone mit Zucker und Zimt verrühren. Eier trennen und Eiweiß aufschlagen. Sahne steif schlagen. Eigelb, Eiweiß und Sahne vorsichtig unter die Mascarpone rühren. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf die Spekulatius-Taler geben.

Für die Garnitur die gehackten Mandeln in einer Pfanne mit dem Zucker karamellisieren. Spekulatius zerbröseln.

Die Dessertringe entfernen. Spekulatius-Mascarpone-Taler mit Spekulatiuskrümeln, Minzblättchen und karamellisierten Mandeln dekorieren.

Rezept: Thomas Grischko

Quelle: Die Küchenschlacht vom 22. Dezember 2016

Episode: Dreierlei vom Weihnachtsmarkt