Mandarinen-Müsli-Torte

Kuchen » Mandarinen

Zutaten (12 Stücke)

» 200g Früchte-Müsli
» 175g Zucker
» 75g Butter/Margarine
» 6 Blatt Gelatine
» 250g Magerquark
» 200g Frischkäse (Doppelrahm)
» 300g Joghurt (natur)
» 2 EL Zitronensaft
» 1 Dose Mandarine(n)
» 1 Pk. Tortenguß (klar)

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Müsli, 75g Zucker und weiche Butter verkneten. Eine Springform (Durchmesser 26cm) fetten. Die Müslimasse auf den Formboden drücken und ca. 30min kühlen.

2. Die Gelatine einweichen. Den Quark gut abtropfen lassen und mit Frischkäse, Joghurt, Zitronensaft sowie Zucker cremig rühren. Die Gelatine tropfnass bei schwacher Hitze auflösen und in dünnem Strahl unter die Käsecreme ziehen. Die Mandarinen in einem Sieb abtropfen lassen und die Filets unterheben. Die Creme auf dem Müsliboden verteilen und glatt streichen. Die Torte für etwa 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

3. Für den Guss die Mandarinen abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Die Torte mit den Mandarinenfilets dicht an dicht belegen. Den Tortenguss nach Packungsanleitung, jedoch anstatt mit Wasser mit dem aufgefangenen Saft zubereiten. Die Früchte mit dem Guss überziehen. Die Torte vor dem Servieren evtl. mit 2EL Müsli bestreuen.

Nährwerte: 400kcal/E10g/F23g/KH52g pro Stück

angelegt am: 24.08.2004 Rezept-Nr: 1238

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke