

# Maracuja-Torte mit Creme

Kuchen » Maracuja

## Zutaten (12 Stücke)

- » 150g Mehl
- » 1 Ei(er)
- » 100g Butter/Margarine
- » 150g Zucker
- » 1 Msp. Salz
- » 200ml Maracujasaft
- » 150g Quark
- » 6 Blatt Gelatine
- » 200ml Schlagsahne
- » 50g Maracujakonfitüre
- » 2 dünne Biskuit-Tortenboden
- » Puderzucker

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

1. Mehl mit Ei, Butter, 50g Zucker, Salz rasch verkneten. Den Teig in Folie wickeln und ca. 60min kühlen.

2. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Den Teig auf den Boden einer gefetteten Form (Durchmesser 24cm) drücken, 10min backen. Herausnehmen, abkühlen lassen.

3. Für die Creme Maracujasaft, Rest Zucker und Quark verrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im heißen Wasserbad schmelzen. Unter die Creme ziehen, etwa 30min kühlen. Sahne steif schlagen und unterheben.

4. Mürbeteigboden mit Marmelade bestreichen, einen Biskuit auflegen. Mit einem Tortenring umschließen. Die Creme einfüllen und glatt streichen. Den zweiten Biskuit auflegen. Die Torte ca. 3 Stunden kühlen.

5. Ring entfernen. Puderzucker dick auf die Torte sieben. Einen Draht erhitzen und damit ein Rautenmuster in den Puderzucker brennen.

Tipp: Statt Maracujakonfitüre kann man auch Pfirsichkonfitüre verwenden.

Nährwerte: 350kcal/E6g/F18g/KH38g pro Stück

angelegt am: 11.02.2004

Rezept-Nr: 965

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