Exotische Tutti-Frutti-Torte

Kuchen » Käsekuchen&Co

Zutaten (12 Stücke)

» 100g Butter/Margarine
» 1 Prise Salz
» 125g Zucker
» 1 Pk. Vanillinzucker
» 2 Ei(er)
» 150g Mehl
» 1 TL Backpulver
» 4 EL Milch
» 10 Blatt Gelatine
» 2 Zitrone(n)
» 250g Quark
» 500ml weißer Traubensaft
» 1,5kg Obstsalat
» Kokoschips
» Karambole(n)
» Schlagsahne

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Ofen auf 175°C vorheizen. Boden einer Springform (Durchmesser 26cm) mit Backpapier auslegen. Weiche Butter, Salz, 100g Zucker, Vanillinzucker schaumig schlagen. Eier einzeln unterziehen. Mehl, Backpulver mischen, im Wechsel mit der Milch unterrühren. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und ca. 30min backen. Stürzen, Papier abziehen, auskühlen lassen.

2. Zwei Blatt Gelatine einweichen. Eine Zitrone abbrausen, trockentupfen, Schale abreiben, Frucht auspressen. 2EL Saft, Schale, Quark, Rest Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen, unterziehen.

3. Tortenring um den Boden legen, Masse aufstreichen. Übrige Gelatine einweichen. Zweite Zitrone auspressen. Säfte mischen und erwärmen, die Gelatine darin auflösen. Masse abkühlen lassen, Obstsalat zufügen, auf dem Quark verteilen. Torte 2 Stunden kühlen. Vor dem Servieren evtl. mit Sahne, Kokoschips, Karambole verzieren.

Nährwerte: 310kcal/E6g/F9g/KH47g pro Stück

angelegt am: 24.08.2004 Rezept-Nr: 1232

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