Kiwitorte mit Müsliboden

Kuchen » Käsekuchen&Co

Zutaten (12 Stücke)

» 100g Schokolade (weiß)
» 100g Butter/Margarine
» 200g Früchte-Müsli
» 50g Krokant
» 480g Mandarine(n)
» 8 Blatt Gelatine
» 500g Quark
» 150g Zucker
» 1 Pk. Vanillinzucker
» 3 EL Orangenlikör
» 600ml Schlagsahne
» 1 Pk. Tortenguß (klar)
» 1 Kiwi(s)
» 1 Karambole(n)
» 12 Physalis
» 12 Kugeln Melone
» Minze

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Die Schokolade in Stücke brechen und im heißen Wasserbad schmelzen. Butter in einem Topf zerlassen. Die Müslimischung und die Krokantstreusel zur Butter geben und mischen. Die flüssige Schokolade zufügen und alles zu einer homogenen Masse verrühren.

2. Eine Springform (Durchmesser 26cm) leicht fetten, die Masse mit einem Löffel auf den Boden drücken und glatt streichen.

3. Für den Belag die Mandarinen abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Früchte pürieren. Gelatine im Mandarinensaft einweichen. Quark, Zucker, Vanillinzucker und Likör mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Gelatine auflösen, in dünnem Strahl unterziehen. Sahne steif schlagen, vorsichtig unterheben. Auf dem Schoko-Müsli-Boden verteilen, 4 Stunden kühlen.

4. Formrand entfernen. Guss nach Anleitung zubereiten, eine dünne Schicht auf die Tortenoberfläche streichen. Früchte putzen, evtl schälen, klein schneiden. Die Torte mit Obst und Minze garnieren.

Nährwerte: 360kcal/E9g/F22g/KH32g pro Portion

angelegt am: 24.08.2004 Rezept-Nr: 1236

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