



Quarktorte mit Früchte-Guss

Zeit gesamt
🕒 6h 20min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

| | |
|-----------------------|---------|
| Butter | 100 g |
| Butterkekse | 200 g |
| Kokosraspel | 2 EL |
| Blattgelatine | 11 St. |
| Bio Zitronen | 2 St. |
| Quark 40 % Fett i.Tr. | 500 g |
| Zucker | 150 g |
| Schlagsahne | 200 g |
| Mango | 1 St. |
| Honigmelone | 0.5 St. |
| Nektarine | 1 St. |
| Vanille Zucker | 2 TL |
| Puderzucker | 1 EL |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, große Schüssel, hohes Gefäß, mittlerer Topf, Springform 28 cm Durchmesser, Backpapier, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, Gefrierbeutel

1. In einem Topf Butter auf mittlerer Stufe schmelzen. In einem Gefrierbeutel Butterkekse fein zerkrümeln und im Topf mit der Butter und Kokosraspeln vermengen. Masse in einer am Boden mit Backpapier ausgelegten Springform verteilen, gut festdrücken. Boden kühl stellen.
2. In einer Schüssel 7 Blätter Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zitrone heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Zitronensaft auf 100 ml abmessen. In einer Schüssel Quark, Zucker, Zitronensaft und -schale verrühren.
3. Gelatine leicht ausdrücken und in einem Topf auf mittlerer Stufe ca. 2 Min. schmelzen. 2 EL Quarkcreme unterrühren, dann diese Masse unter die übrige Creme ziehen. Kurz kühl stellen, bis die Creme zu gelieren beginnt. In einer Schüssel Sahne mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen und mit der Quarkcreme vermengen. Creme auf den Tortenboden streichen und im Kühlschrank min. 3 Std. fest werden lassen.
4. Für den Guss in einer Schüssel 4 Blätter Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mango halbieren, eine Hälfte kühl stellen. Übrige Mango schälen und Fruchtfleisch vom Stein schneiden. Melone schälen und entkernen. Nektarine waschen, halbieren und entsteinen. Früchte grob würfeln und in einem hohen Gefäß mit Vanillinzucker pürieren. 400 ml Fruchtpüree abmessen und mit Puderzucker abschmecken, restliches Fruchtpüree anderweitig verwenden.

5. Gelatine leicht ausdrücken und in einem Topf auf mittlerer Stufe ca. 2 Min. schmelzen. 2 EL Früchtepüree unterrühren, dann diese Masse unter das Püree ziehen. Vorsichtig auf die Oberfläche der Torte gießen und nochmals mind. 2 Std. oder über Nacht kühl stellen.

6. Vor dem Servieren beiseitegestellte Mangohälfte schälen, Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Quarktorte mit Früchte-Guss nach Belieben mit Mangospalten und Kokosflocken garnieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 233 kcal |
| Kohlenhydrate | 32 g |
| Eiweiß | 7 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 10 g |