

Rezept

Adventstorte

Ein Rezept von Adventstorte, am 01.03.2024

Zutaten

150 g Mehl (Type 405)	175 g Zucker
1 Prise Salz	2 Eier
75 g Halbfettmargarine	3 Blutorangen oder Orangen
10 Blatt weiße Gelatine	500 g Creme-Quark (0,2 % Fett)
200 g fettarmer Frischkäse	2 EL Orangenlikör (nach Belieben)
1/2 Granatapfel	125 g Kumquats (Zwergorangen)
225 ml frisch gepresster Orangensaft	1 Pck. klarer Tortenguss
15 g gehackte Pistazienkerne	Mehl für die Arbeitsfläche

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 CM Ø (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken, 50 g Zucker und Salz darauf streuen. Die Eier trennen und die Eigelbe hineingeben. Margarine in Flöckchen auf dem Rand verteilen. Alle Teigzutaten rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in Folie gewickelt 30 Min. kalt stellen.
2. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in die Form legen. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im Backofen (2. Schiene von unten) in 20 Min. goldgelb backen. Abkühlen lassen.
3. Für den Belag 1 Orange auspressen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Quark, Frischkäse, nach Belieben mit dem Likör und 50 g Zucker verrühren. Orangensaft erwärmen, die Gelatine tropfnass zugeben und auflösen. Etwas Quarkcreme unter die Gelatine rühren, dann diese Mischung mit der restlichen Quarkcreme verrühren. Creme kalt stellen, bis sie anfängt zu gelieren.
4. Eiweiße mit 50 g Zucker sehr steif schlagen und den Eischnee unter die Creme heben. Einen Tortenring um den Boden legen. Quarkcreme darauf verstreichen und die Torte mindestens 2 Std. kalt stellen.
5. Granatapfel aufbrechen, die Kerne zwischen den Trennwänden herauslösen, dabei den Saft auffangen. Restliche Orangen samt weißer Haut schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Kumquats heiß waschen, abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden. Torte mit den Früchten belegen.
6. Granatapfelsaft mit Orangensaft auf 1/4 l Flüssigkeit auffüllen. Aus der Saftmischung, restlichem Zucker und Tortengusspulver nach Packungsangaben einen Guss zubereiten und die Früchte damit bestreichen. Die Torte mit Pistazien bestreuen.