Rezept

Birnen-Quark-Torte mit Stevia

Ein Rezept von Birnen-Quark-Torte mit Stevia, am 12.10.2024

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

125 g	Joghurtbutter
	abgeriebene Schale ⊠von 1 Bio-Zitrone
250 g	Mehl
250 g	getrocknete Erbsen
	Mehl zum Arbeiten
0,3 g	Steviosid-Extrakt
1	Ei oder 2 Eigelb
1 Prise	Salz
	Fett für die Form

FÜR DIE FÜLLUNG:

6 Blatt	weiße Gelatine
2 EL	Birnengeist (ersatzweise Birnendicksaft)
3 – 4 EL	Zitronensaft
400 g	Sahne
1 Dose	Birnen (natursüß; Abtropfgewicht 480 g)
500 g	Magerquark
0,6 g	Steviosid-Extrakt
4 EL	Johannisbeergelee mit Stevia

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm ∅ (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Den Ofen auf 170° vorheizen, die Form einfetten oder mit Backpapier auslegen. Aus den Teigzutaten nach dem Grundrezept (siehe Rezept-Tipp) einen Mürbeteig zubereiten und wie beschrieben die Form damit auskleiden. Für das Blindbacken den Teig mit Backpapier auslegen, mit getrockneten Erbsen füllen und im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen. Herausnehmen, Erbsen und Backpapier vorsichtig entfernen und den Boden abkühlen lassen.

2. Inzwischen für die Füllung die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Die Birnen in ein Sieb abgießen und dabei den Saft auffangen. Die Birnen auf einen flachen Teller legen, mit dem Birnengeist übergießen. Den Quark mit dem Zitronensaft glatt rühren. Birnensaft in einem Topf erhitzen und das Steviosid-Extrakt darin auflösen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

3. Die eingeweichten Gelatineblätter gut ausdrücken und unter Rühren nach und nach im Birnensaft auflösen, dann ca. 20 Min. kühl stellen. Wenn der Saft fest zu werden beginnt, den Quark unterrühren. Die Sahne steif schlagen. Ca. ein Viertel für die Garnitur beiseitestellen, den Rest mit 3 EL Johannisbeergelee mischen.

4. Die getränkten Birnen auf den gebackenen Mürbeteigboden legen und die Quarkmasse kuppelartig darüberstreichen. Die Johannisbeersahne über der Kuppel verstreichen. Restliche Sahne mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle als Tupfen auf der Kuppel verteilen. Sahnetupfen mit dem übrigen Gelee garnieren. Torte vor dem Anschneiden ca. 8 Std., am besten über Nacht, kühl stellen.