

Rezept

Feigentorte

Ein Rezept von Feigentorte, am 07.11.2024

Zutaten

2 Eier	125 g Zucker
100 ml Öl	100 ml Orangensaft
150 g Mehl	1 EL Kakaopulver
$\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver	Fett und Semmelbrösel für die Form
400 ml Milch	50 g Zucker
1 TL Zimtpulver	1 Päckchen Sahnepuddingpulver
400 g Frischkäse	8-10 frische Feigen
150 ml Apfelsaft	100 ml Sherry (medium)
1 Päckchen Tortenguss klar	1 EL Mandelblättchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen, die Form einfetten und mit Bröseln bestreuen. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Saft dazugeben. Mehl, Kakao- und Backpulver rasch untermischen. Teig in die Form füllen. Im Ofen (unten, Umluft 180°) 20-25 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
2. Tortenring um den Boden stellen. Aus Milch, Zucker, Zimt- und Puddingpulver einen Pudding herstellen. Frischkäse untermischen und auf den Boden geben. Im Kühlschrank fest werden lassen. Feigen abreiben und vierteln. Die Viertel auf der Torte verteilen. Aus Apfelsaft, Sherry und Tortenguss einen Guss herstellen und über die Feigen ziehen. Mit Mandelblättchen bestreuen.