

Rezept

# Frühlingstorte

Ein Rezept von Frühlingstorte, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>1 Pck.</b> Instant-Gelatine (für 1/2 l Flüssigkeit, s. Rezept-Tipp)	<b>300 ml</b> gekühlter Apfelsaft
<b>120 g</b> Früchtemüslimischung (Fertigprodukt)	<b>2 1/2</b> gekühlte Orangen
<b>300 g</b> TK-Himbeeren	<b>100 g</b> Mascarpone
<b>2 EL</b> Mandelblättchen für die Form	<b>2 EL</b> Haferflockenkrokant

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 20 cm Ø (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

## Zubereitung

1. Die Springform in den Kühlschrank stellen. Die Instant-Gelatine mit einem Schneebesen sorgfältig in den Apfelsaft rühren. Den Saft dann kühl stellen.

---

2. Für den Boden die Form mit Mandelblättchen ausstreuen. ½ Orange auspressen und den Saft mit Müslimischung und Mascarpone verkneten. Die Müslimasse mit dem Rücken eines angefeuchteten Esslöffels sorgfältig auf dem Boden der Form verstreichen. Dabei darauf achten, dass der Rand gut abschließt.

---

3. Die restlichen Orangen schälen, in dünne Scheiben schneiden und auf den Müsliboden legen. Die tiefgekühlten Himbeeren da rauf verteilen. Den Apfelsaft löffelweise über die Himbeeren träufeln, damit er schneller geliert.

---

4. Die Torte ca. 3 Std. in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen. Danach aus der Form lösen und nach Belieben mit Haferflockenkrokant bestreuen.