

Rezept

Grapefruit-Frischkäse-Torte

Ein Rezept von Grapefruit-Frischkäse-Torte, am 26.04.2024

Zutaten

2 Eier	125 g Zucker
100 ml Öl	100 ml Orangensaft
150 g Mehl	1 Pck. Backpulver
8 Blatt weiße Gelatine	8 rosa Grapefruits
150 g + 3 EL Zucker	400 g Frischkäse
200 g Sahne	1 Pck. Tortenguss klar

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Für den Boden den Ofen auf 200° vorheizen. Die Form vorbereiten. Alle Zutaten abmessen, griffbereit stellen. Die Eier mit dem Zucker in 2-3 Min. in einer Rührschüssel dick-cremig schlagen.
2. Öl und Saft unter Rühren zugeben. Mehl und Backpulver mischen, rasch unterrühren. Den Teig in die Backform füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 40-45 Min. backen. Abkühlen lassen.
3. Den Boden mit einem Ring umstellen. Die Gelatine einweichen. 450 ml Grapefruitsaft auspressen, die übrigen Grapefruits filetieren, die Filets grob würfeln. 200 ml Saft leicht erwärmen, 150 g Zucker darin auflösen, die Gelatine ausdrücken, im Saft auflösen, zügig mit dem Frischkäse verrühren. 15 Min. kühl stellen.
4. Die Sahne steif schlagen, mit der Hälfte der Fruchtwürfel unter den Frischkäse heben, auf dem Boden verteilen, im Kühlschrank fest werden lassen.
5. Die restlichen Fruchtwürfel über die Frischkäsecreme streuen. Den Guss mit dem übrigen Saft und Zucker zubereiten, auf der Torte verteilen und erstarren lassen.