

Rezept

Griechische Käsetorte

Ein Rezept von Griechische Käsetorte, am 24.02.2024

Zutaten

1 Orange	1 Birne
100 g getrocknete Feigen	2 EL Rum
100 g Walnusskerne	3 Eier (Größe M)
Salz	4 EL flüssiger Honig
1 Pck. Vanillezucker	500 g Magerquark
200 g Mascarpone (italienischer Frischkäse)	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
100-120 g Maisgrieß	1 TL Backpulver
50 g Mandelblättchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Die Orange auspressen. Die Birne schälen und ohne Kerngehäuse klein würfeln. Die Feigen ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Obstwürfel mit Orangensaft und Rum mischen. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten, abkühlen lassen, grob hacken, zum Obst geben. Alles gut durchmischen, über Nacht zugedeckt ziehen lassen.
2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Form mit Backpapier auslegen. Die Eier trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und kalt stellen.
3. Eigelbe, Honig und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührgerätes schaumig rühren. Quark, Mascarpone und die Zitronenschale unterrühren. Maisgrieß mit Backpulver mischen und unterrühren. Zuerst Obst-Nuss-Mischung, dann den Eischnee unter die Quarkmasse heben.
4. Die Masse in die Form füllen, glatt streichen, mit den Mandelblättchen bestreuen und im vorgeheizten Backofen (Mitte) ca. 40 Min. backen. Mit Alufolie abdecken und weitere 45-50 Min. backen. Kuchen im Backofen auskühlen lassen.