

Rezept

Kiwi-Joghurt-Torte

Ein Rezept von Kiwi-Joghurt-Torte, am 11.11.2024

Zutaten

100 g Magerquark	3 EL Milch
4 EL Öl	1 Eigelb
1 Msp. Salz	70 g Puderzucker
1/2 Päckchen Vanillezucker	200 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver	10 Blatt weiße Gelatine
1 Dose Kiwis (425 g Inhalt)	300 g Sahne
300 g Vanillejoghurt	100 g Zucker
2 EL Zitronensaft	60 g gehackte Pistazien
Backpapier für die Form	Pergamentpapier
500 g Hülsenfrüchte zum Blindbacken	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Quark mit Milch, Öl, Eigelb, Salz, Puderzucker und Vanillezucker verrühren. Mehl und Backpulver mischen und mit der Quarkcreme zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in die Form drücken, dabei einen 3 cm hohen Rand formen.
2. Aus Pergamentpapier einen Kreis von ca. 30 cm Durchmesser ausschneiden, auf den Teig legen und die Hülsenfrüchte darauf verteilen. Im Ofen bei 180° (Mitte, Umluft 160°) 20 Min. blindbacken. In der Form auskühlen lassen. Pergamentpapier und Hülsenfrüchte entfernen.
3. Die Gelatine einweichen. Die Kiwischeiben abtropfen lassen und klein würfeln. Die Sahne steif schlagen, kühl stellen. Den Joghurt mit Zucker, Zitronensaft und Kiwiwürfeln verrühren. Die Gelatine nach Packungsangaben auflösen. Zunächst nur mit 6 EL Joghurtcreme verrühren, dann in die restliche Joghurtcreme rühren. Die Sahne unterheben.
4. Die Kiwicreme auf dem Tortenboden glatt verstreichen. Mit einem Tortenkamm wellenförmig verzieren. Mit Pistazien dekorieren. Die Torte 2 Std. kalt stellen.