

Rezept

Prosecco-Karamboletorte

Ein Rezept von Prosecco-Karamboletorte, am 11.11.2024

Zutaten

2 Eier	125 g Zucker
100 ml Öl	100 ml Prosecco
150 g Mehl	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
1 EL Kakaopulver	1 Päckchen Backpulver
Fett und Semmelbrösel für die Form	6 Blatt weiße Gelatine
600 g Joghurt	3 Päckchen Vanillezucker
Saft von 1 Zitrone	1 reife Karambole
¼ l Prosecco	2 EL Zucker
1 Päckchen Tortenguss klar	

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. 190 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen, Form einfetten und mit Bröseln bestreuen. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Prosecco zugeben. Mehl, Zitronenschale, Kakao- und Backpulver untermischen. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen (unten, Umluft 180°) 20-25 Min. backen. Abkühlen lassen.
2. Tortenring um den Boden stellen. Gelatine einweichen. Joghurt mit Vanillezucker glatt rühren. Zitronensaft erwärmen. Gelatine ausdrücken, darin auflösen und zügig unter den Joghurt rühren. Masse auf den Boden geben und fest werden lassen.
3. Karambole in Scheiben schneiden, auf die Creme legen. Aus Prosecco, Zucker und Tortenguss einen Guss herstellen und auf der Torte verteilen.