

Adventstorte

Für die Springform (Ø 26 cm):

1 Tortenplatte

Crunch-Boden:

200 g Gewürzspekulatius oder Nussplätzchen
100 g Butter

Creme:

200 g kalte Schlagsahne
6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
250 g Mascarpone (italienischer Frischkäse)
500 g Speisequark (Magerstufe)
2 EL Honig
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 TL gemahlener Zimt
75 g Zucker

Belag:

2 Orangen
250 g Birnen
60 ml Orangenlikör
300 ml Orangensaft
140 ml Wasser
2 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar
4 EL Zucker

Außerdem:

25 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

1. Crunch-Boden: Den Springformrand auf eine Tortenplatte stellen. Spekulatius oder Nussplätzchen in einen Gefrierbeutel geben und den Beutel fest verschließen. Die Plätzchen mit einem Teigroller fein zerbröseln. Butter in einem kleinen Topf zerlassen, die Brösel zugeben und gut verrühren. Die Masse in den Springformrand füllen und mit einem Löffel gleichmäßig zu einem Boden andrücken. Den Boden bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.

2. Creme: Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne steif schlagen. Mascarpone mit Quark, Honig, Vanillin-Zucker, Zimt und Zucker verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 Esslöffel der Mascarpone-Quark-Masse mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Masse verrühren. Die Sahne unterheben. Die Creme auf den Boden geben und glatt streichen. Die Torte etwa 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

3. Belag: Orangen schälen, weiße Haut dabei mit entfernen und Fruchtfilets ausschneiden. Birnen schälen und in Spalten schneiden. Das Obst dekorativ auf der Creme verteilen. Orangenlikör, Orangensaft und Wasser vermischen. 2 Päckchen Tortenguss mit Zucker in einem Kochtopf vermischen und nach und nach mit der Flüssigkeit mit Rührlöffel sorgfältig anrühren. Das Ganze unter Rühren zum Kochen bringen, dann über dem Obst verteilen und fest werden lassen.

Den Springformrand lösen und entfernen. Nach Wunsch die Torte mit geschabter

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Der Boden kann 1-2 Tage vor dem Verzehr zubereitet werden. Ihn dann zugedeckt kalt stellen.
- Sie können den Boden auch auf einer Tortenspitze zubereiten. So lässt er sich besonders gut lösen.

Kuvertüre garnieren.

Pro Portion / Stück: E: 7 g, F: 20 g, Kh: 28 g, kJ: 1.401, kcal: 334



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Backen macht Freude** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.