

Adventstorte

Quark-Mascarpone-Creme auf knusprigen Keksboden mit Spekulatius. Eine einfache Torte ohne Backen mit Zimt und Früchten für den Advent.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Tortenplatte

Keksboden:

200 g Gewürzspekulatius oder
Nussplätzchen
100 g Butter

Quark-Mascarpone-Creme:

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

Frucht-Belag:

2 Orangen
250 g Birnen
3 EL Orangenlikör
150 ml Orangensaft
70 ml Wasser
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar
2 EL Zucker

Wie mache ich eine Adventstorte ohne Backen??:

1 Keksboden zubereiten:

Einen Bogen Backpapier auf eine Tortenplatte legen und den geschlossenen Springformrand daraufstellen. 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 Tortenboden andrücken. Den Keksboden bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.

2 Quark-Mascarpone-Creme zubereiten:

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 Frucht-Belag zubereiten:

Orangen schälen, weiße Haut dabei mit entfernen und Fruchtfilets herausschneiden. Birnen schälen und in Spalten schneiden. Das Obst dekorativ auf der Creme verteilen. Orangenlikör, Orangensaft und Wasser vermischen. 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.

- 4** Die Torte mit einem großen Tortenheber vom Backpapier lösen. Das Backpapier unter dem Boden wegziehen. Den Springformrand mit einem Messer vorsichtig lösen und entfernen. Nach Wunsch die Torte mit geschabter Kuvertüre garnieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Keksboden kann 1-2 Tage vor dem Verzehr zubereitet werden. Ihn dann zugedeckt kalt stellen.
- Der Keksboden kann auch auf einer Tortenspitze zubereitet werden. So lässt er sich besonders gut lösen.
- Für eine Torte ohne Alkohol den Likör einfach durch Orangensaft ersetzen.