


Grapefruit-Torte

Fruchtiger Kuchen mit einer Mascarpone-Quark-Creme

etwa 12 Stück

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

All-in-Teig:

100 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
100 g weiche Butter oder Margarine
3 Eier (Größe M)

Belag:

4 Grapefruits
250 g Mascarpone (ital. Frischkäse)
500 g Speisequark (Magerstufe)
70 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 EL Orangenmarmelade
1 EL Wasser

Zum Verzieren:

etwa 100 g Dr. Oetker Haselnusskrokant

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster Stufe, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 20 Minuten

Den Springformrand lösen und entfernen, Boden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Belag:

Grapefruits schälen, weiße Haut dabei mit entfernen, Fruchtfilets ausschneiden und auf einem Sieb abtropfen lassen. Mascarpone, Speisequark, Zucker, Vanillin-Zucker in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) gut verrühren. Tortenboden auf eine Tortenplatte stürzen. Quarkmasse darauf verteilen, dabei auf der Tortenoberfläche und am Tortenrand verstreichen. Die Grapefruitfilets mit Küchenpapier trocken tupfen und in der Mitte verteilen. Orangenmarmelade durch ein Sieb geben, mit dem Wasser aufkochen und die Filets damit bestreichen. Torte bis zum Servieren kalt stellen.

4 Verzieren:

Kurz vor dem Servieren Tortenoberfläche und den unteren Tortenrand mit Krokant verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Verzieren Sie die Torte zusätzlich mit weißen Dekorblättern.
- Die Torte am Tag der Zubereitung verzehren.

