

Nussige Joghurt-Törtchen

Feine Joghurt Törtchen ohne Backen mit Joghurt-Honig-Creme auf knackigem Nuss-Schoko-Boden mit selbst gemachtem Krokant.

etwa 6 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
6 Dessertringe (etwa Ø 7 cm)

Nuss-Schoko-Boden:

125 g Nusskernmischung
50 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

Joghurt-Creme:

500 g griechischer Joghurt (10% Fett)
250 g Speisequark (40% Fett i.Tr.)
125 ml frisch gepresster Orangensaft
3 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
75 g flüssiger Honig

Krokant:

etwa 50 g Nusskernmischung
1 - 2 EL flüssiger Honig

Wie mache ich nussige Joghurt-Törtchen?:

1 Vorbereiten:

Ein Backblech oder eine Platte mit Backpapier belegen und Dessertringe daraufstellen.

2 Nuss-Schoko-Boden zubereiten:

Nusskernmischung fein hacken oder in einer Küchenmaschine zerkleinern. Kuvertüre zerkleinern und nach Packungsanleitung im Wasserbad schmelzen. Die Nussmischung unterrühren. Die Masse gleichmäßig in den Dessertringen verteilen und mit Hilfe eines Teelöffels andrücken. Die Böden im Kühlschrank fest werden lassen.

3 Joghurt-Creme zubereiten:

Joghurt mit Quark und Orangensaft in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen verrühren. Gelatine fix 1 Min. einrühren. Zum Schluss den Honig unterrühren. Die Joghurt-Creme gleichmäßig in den Dessertringen verteilen und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.



4 Krokant zubereiten:

Nussmischung grob hacken, mit dem Honig in einer kleinen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze karamellisieren und auf einem Stück Backpapier auf einem Teller erkalten lassen.

5 Törtchen verzieren:

Die Dessertringe mit einem spitzen Messer lösen und die Joghurt-Törtchen aus den Förmchen drücken. Mit dem Krokant bestreuen und servieren. Nach Belieben mit Honig beträufeln.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Joghurt-Törtchen kann man zur Kaffeetafel oder auch als Dessert servieren.
- Statt frischem Orangensaft kann auch Handelsware verwendet und 2 EL Zitronensaft ergänzt werden.
- Aus der gleichen Menge Zutaten kann im Torten-/Dessertring Ø 14 cm eine kleine Torte zubereitet werden, diese mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

