

Quitten-Quark-Sahne-Torte

Fruchtiges Quittenkompott mit Zitronen-Quark-Sahne zwischen saftigen Mandel-Möhren-Böden

etwa 16 Stück



aufwändig

bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett
Backpapier

All-in-Teig:

250 g Möhren
250 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
150 g weiche Butter oder Margarine
3 Eier (Größe M)

Quittenkompott:

etwa 500 g Quitten
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar
50 g Zucker
250 ml Cidre (franz. Apfelwein) oder Apfelsaft
2 EL Zitronensaft (etwa 1/2 Zitrone)

Käse-Sahne-Creme:

500 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)
5 EL Zitronensaft (etwa 1 1/2 Zitronen)
3 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
500 g kalte Schlagsahne

Zum Verzieren:

50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
100 g kalte Schlagsahne

1 Vorbereiten:

Möhren schälen und raspeln. Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. 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, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Möhrenraspel kurz unterrühren. Teig in der Form verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 30 Minuten



- 3 Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Den Kuchen einmal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darumstellen.

4 Quittenkompott:

Quitten waschen, vierteln, schälen und entkernen. Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Tortengusspulver mit 2 EL von dem Zucker und etwas Cidre anrühren. Übrigen Cidre, Zucker, Zitronensaft und Quittenwürfel zum Kochen bringen und etwa 10 Min. bei mittlerer Hitze weich dünsten. Zum Schluss das angerührte Tortengusspulver einrühren und einmal aufkochen. Etwa 5 EL Kompott beiseitestellen. Die übrige Fruchtmasse auf dem unteren Boden verstreichen.

5 Käse-Sahne-Creme:

Quark mit Zitronensaft verrühren. 1 Btl. Gelatine fix mit einem Schneebesen etwa 1 Min. einrühren. Zucker und Finesse unterrühren. Sahne mit 2 Btl. Gelatine fix steif schlagen und unter den Quark heben. Etwa die Hälfte der Creme auf den Quitten verstreichen. Den oberen Boden auflegen und die übrige Creme darauf verstreichen. Mit einem Löffelrücken Wellen und Vertiefungen eindrücken und das übrige Quittenkompott darin verteilen. Die Torte mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

6 Verzieren:

Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bräunen und auf einem Teller erkalten lassen. Sahne steif schlagen. Den Tortenring lösen und entfernen. Den Rand der Torte mit der Sahne einstreichen. Die gebräunten Mandeln mit Hilfe einer Teigkarte am Rand verteilen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte kann 2 Tage im Voraus zubereitet werden oder auch eingefroren werden.

