Exotische Mandel-Quark-Torte



Diese Torte ist wirklich lecker! Lockerer Mandelrührteig-Boden mit cremiger Quarkmousse und exotischer Fruchtfüllung. Lässt sich super vorbereiten. (Rezept aus dem Einfach Hausgemacht Sonderheft Verführerische Torten April 2021)

8-12 Stücke

Zubereitungszeit: 50 min
Wartezeit: 5 Std
Backzeit: 35 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 250 g gemahlene Mandeln
- 210 g weiche Butter
- 180 g Zucker (210 g im Original)
- 3 Eier (Gr. L)
- 170 g Mehl

3 TL Backpulver
1 großzügige Prise Salz

Für die Quarkmousse

420 g Speisequark (10 % Fett)
5 Blatt Gelatine (alternativ vegetarisches Geliermittel)
Saft von 1 ½ Limetten
3 P. Vanillezucker (5 EL im Original)
5 EL Milch
250 ml Sahne
1 ½ P. Sahnesteif

Für die Fruchtfüllung

3 Kiwis
¾ Mango
½ Ananas
210 ml Orangensaft
25 g Speisestärke
1 ½ EL Zucker

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Einen Bogen Backpapier in eine Springform (26 cm Ø) einspannen.
3. Die Mandeln in einer fettfreien Pfanne goldbraun rösten und zum Abkühlen zur Seite stellen.
4. Für den Teig die Butter hellcremig aufschlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Die Eier nacheinander zum Teig geben und jeweils 30 Sekunden verrühren.
5. In einer separaten Schüssel Mehl, Backpulver, Salz sowie die inzwischen

abgekühlten gemahlenen Mandeln gründlich mischen und portionsweise unter den Teig rühren. Den Teig in die Springform geben, gleichmäßig verteilen und glattstreichen.

6. Backzeit in der Ofenmitte ca. 35 Minuten.
7. Anschließend einige Minuten in der Form stehen lassen, danach aus der Form lösen und abkühlen lassen.
8. Inzwischen die Quarkmousse und die Fruchtfüllung zubereiten.
9. Für die Mousse Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Den auspressten Limettensaft mit dem Quark und dem Vanillezucker cremig rühren. Die Milch leicht erwärmen und die ausgedrückten Gelatineblätter darin auflösen. Ca. 3 Esslöffel der Quarkcreme in der Milch verrühren, bevor man die Masse langsam in die Quarkcreme einrührt. Sahne mit Sahnesteif steifschlagen, vorsichtig unter die Quarkcreme heben, abdecken und in den Kühlschrank stellen.
10. Für die Fruchtfüllung die Früchte schälen. Die Ananas vom Strunk befreien, den Kern aus der Mango lösen. Die Früchte in kleine Stücke schneiden. Benötigt werden ca. 500 g für die Füllung. 3 EL Orangesaft mit der Speisestärke glattrühren. Den restlichen Orangensaft mit Zucker aufkochen. Das O-Saft/Stärke-Gemisch einrühren und 1 Minute köcheln lassen. Dann die Fruchtstücke dazugeben, untermischen, leicht erwärmen und anschließend abkühlen lassen.
11. Sind Boden, Quarkmousse und Fruchtfüllung abgekühlt, kann man fortfahren. Zuerst den Mandelboden mit einem Löffel ca. 2 cm tief aushöhlen, dabei aber rundherum einen Rand von 2 cm Breite stehen lassen. Die Kuchenreste in eine Schüssel geben und zu feinen Bröseln zerreiben. Einen Tortenring um den Boden spannen. Zuerst die Früchte einfüllen und glattstreichen, dabei den Rand freilassen. Danach die Quarkmousse, sobald sie zu gelieren beginnt, auf die Früchte geben und zum Abschluss die Kuchenbröseln zuerst auf den Rand und anschließend auf der Quarkmousse verteilen. Mit der Hand leicht andrücken. Die Torte 4-5 Stunden (oder über Nacht) in den Kühlschrank stellen.