

Solero-Torte mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja

Zutaten

(für eine 24er Springform)

Für den Keksboden:

220 g Butterkekse
175 g flüssige Butter

Für die Sahnefüllung:

15 g gemahlene Gelatine
10 EL kaltes Wasser
425 ml Sahne
635 g Magerquark
170 g Frischkäse
125 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
110 ml heißer Maracujasaft
100 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja

Für den Guss:

150 ml Maracujasaft
100 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja
4 Blätter Gelatine

Außerdem:

1 Pfirsich für die Dekoration

Zubereitung

1. Butterkekse fein zerkrümeln. Mit geschmolzener Butter vermengen und in eine Springform oder Tortenring (24 cm) geben. Mit einem Löffel gut andrücken, sodass ein Boden entsteht. Für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
2. Für die Füllung die Gelatine mit kaltem Wasser in einem Gefäß verrühren und 10 Minuten quellen lassen.
3. Die Sahne steif schlagen.
4. Quark, Frischkäse, Zucker und Vanille mit dem Handrührgerät cremig rühren.
5. Die ausgedrückte Gelatine im heißen Maracujasaft auflösen, VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja unterrühren und in die Quark-Frischkäse-Masse rühren. Zuletzt die geschlagene Sahne unterheben.
6. Die Masse auf dem Keksboden verteilen und glattstreichen. Mindestens 4 Stunden kaltstellen.
7. Für den Guss die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen und 10 Minuten Quellen lassen. Den Maracujasaft erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja unterrühren und den Guss vorsichtig auf die Torte gießen. Weitere 2 Stunden kaltstellen.



[Link zum Rezept: Solero-Torte mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (9/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Solero-Torte mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja

8. Direkt vor dem Servieren mit Pfirsichspalten dekorieren.

[Link zum Rezept: Solero-Torte mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (9/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de