

Solero-Torte

Diese Torte schmeckt nach Sommer: Eine leckere Quark-Creme kombiniert mit viel fruchtiger Maracuja und Pfirsichen - so einfach geht's.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

Pfirsich-Maracuja-Füllung:

250 g Pfirsichhälften

(Abtropfgew.)

etwa 300 ml Maracujanektar

etwa 2 EL Zitronensaft

1 Pck. Dr. Oetker Original

Puddingpulver Vanille-

Geschmack

2 EL Zucker

All-in-Teig:

100 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

100 g weiche Butter oder

Margarine

3 Eier (Größe M)

Quarkcreme:

400 g kalte Schlagsahne

3 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

250 g Speisequark (20% Fett
i.Tr.)

40 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 EL Zitronensaft

50 ml Maracujanektar

Maracuja-Spiegel:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar

1 EL Zucker

250 ml Maracujanektar

Zum Verzieren:

1 Maracuja

200 g kalte Schlagsahne

1 EL Zucker

Wie backe ich eine fruchtige Solero-Torte?:

1 Vorbereiten:

Pfirsiche auf einem Sieb abtropfen lassen. Backpapier in die Springform einspannen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Pfirsich-Maracuja-Füllung zubereiten:

Einen halben Pfirsich für die Deko zur Seite legen. Übrige Früchte pürieren und mit Maracujanektar auf **insgesamt 450 ml** auffüllen. Zitronensaft hinzufügen. Pudding nach Packungsanleitung, aber **insgesamt nur mit 25 g Zucker und der abgemessenen Flüssigkeit**, zubereiten und erkalten lassen.



3 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, 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 Min.

Springformrand lösen und entfernen. Tortenboden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Springformboden entfernen und Tortenboden auf dem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Backpapier abziehen. Tortenboden auf eine Tortenplatte legen. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

5 Quarkcreme zubereiten:

Sahne mit **2 Btl.** Gelatine fix steif schlagen. Quark mit **1 Btl.** Gelatine fix verrühren. Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronensaft und Maracujanektar verrühren und unter den Quark rühren. Zum Schluss die Sahne unterheben. 2/3 der Quarkcreme auf dem Boden verstreichen. Die Fruchtfüllung darauf verteilen und mit einer Gabel mit der Quarkcreme verquirlen. Übrige Quarkcreme darauf verstreichen.

6 Maracuja-Spiegel zubereiten:

Tortenguss mit Zucker und Maracujanektar nach Packungsanleitung zubereiten und als Spiegel auf die Torte gießen. Die Torte mind. 4 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

7 Torte verzieren:

Die Maracuja halbieren und das Fruchtfleisch herauslöffeln. Die Pfirsichhälfte in Spalten schneiden. Sahne mit Zucker und Sahnesteif steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Tortenring lösen und entfernen und die Sahne dekorativ auf die Solero-Torte spritzen. Die Solero-Torte mit den Pfirsichspalten und Maracuja verzieren.

