

Marillen-Kiwi-Torte

12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

All-in-Masse:

70 g glattes Mehl
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
1 gestr. EL Speisestärke
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
2 Eier (Größe M)

Marillen-Pudding:

240 g abgetropfte Kompottmarillen
1 geschälte und längs geviertelte Kiwi
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack
70 g Zucker
300 ml Marillennektar

Joghurt-Creme:

1 Pck. Dr. Oetker Gelatine gemahlen weiß
6 EL Wasser
250 g Joghurt
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
¼ l geschlagenes Schlagobers

1 All-in-Masse:

Für die Masse Mehl mit Backpulver und Stärke vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren.

2 Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

3 Marillen-Pudding:

Von den Kompottmarillen 4 Stk. und von den Kiwi 1 Stk. zur Seite geben. Übrige Marillen und Kiwi klein würfelig schneiden. Puddingpulver mit Zucker und Marillennektar unter Rühren zu einem Pudding kochen. Den Pudding in eine Rührschüssel geben. Marillen- und Kiwis unterheben und unter mehrmaligem Umrühren abkühlen lassen.

4 Joghurt-Creme:

Für die Creme Joghurt mit Zucker und Zitronenschale verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten. Die Gelatine zuerst mit 3 EL der Joghurtmasse verrühren, dann mit der übrigen Joghurtmasse verrühren. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben.

5 Den erkalteten Tortenboden mit dem Springformrand umstellen. Die Creme einfüllen und glatt streichen.

6 Den erkalteten Pudding in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen. Den Pudding in Ringen in die Joghurt-Creme spritzen. Die Torte ca. 2 Std. kalt stellen.

7 Die Torte vor dem Servieren mit den übrigen Marillen- und Kiwistücken beliebig dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Kiwischeiben nicht direkt auf die Joghurt-Creme legen, da sonst die Gelatine nicht richtig fest wird.