

Nektarinen-Torte

ca. 16 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Tortenboden:

150 g Butterkekse
100 g zerlassene, heiße Butter
1 EL Honig

Belag:

2 entsteinte, pürierte Nektarinen
150 g Frucht-Zucker
150 g Gervais (Frischkäse)
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
7 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
Saft von 2 Zitronen
½ l geschlagenes Schlagobers

Zum Belegen und Verzieren:

Nektarinenpalten
Minzeblätter

- 1 Tortenboden:**
Die Kekse mit dem Rollholz fein zerkleinern. Butter und Honig dazugeben und gut verrühren.
- 2** Einen Springformrand (26 cm Ø) auf eine Kuchenplatte stellen. Die Tortenbodenmasse darin verteilen, andrücken und kalt stellen.
- 3 Belag:**
Für den Belag das Fruchtmarmelade mit Fruchtzucker, Gervais und Zitronenschale gut verrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten, mit Zitronensaft erwärmen und einrühren. Das Schlagobers unterheben.
- 4** Den Belag in der Form verteilen und glatt streichen. Die Torte ca. 3 Std. kalt stellen.
- 5 Zum Verzieren:**
Die Torte mit Nektarinenpalten und Minzeblättern verzieren.