Marillen-Knusper-Torte

Die Marillen-Knusper-Torte ist eine erfrischende herzhafte Nachspeise. Das Rezept ohne Backen gelingt bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,5 h



Zutaten

für den Tortenboden

130 g	Butter
350 g	Butterkekse (Biskuit oder Biskotten)

Marillen Creme

12 g	Gelatine
600 g	Magertopfen
50 g	Staubzucker
250 ml	Orangensaft
400 ml	Schlagobers
250 g	Marillen (frisch oder aus der Dose)

Zubereitung

1. Die **Marillen-Knusper-Torte** wird ohne Backen zubereitet. Ein Tortenblech mit Backpapier belegen und einen Ring mit 22 cm Durchmesser daraufstellen. Den 5 cm hohen Rand mit einer Folie auskleiden.

2. Für den Boden die Butter schmelzen, die Kekse in einen Gefrierbeutel geben zerkleinern. Die

geschmolzene Butter mit zirka die Hälfte der Kekse vermischen dass eine kompakte Masse entsteht. In den Tortenring geben, verteilen und fest drücken. Das funktioniert sehr gut mit einem Glas. Im Kühlschrank kühlen.

3. Die Gelatine einweichen, Magertopfen mit Staubzucker und Orangensaft in einer Schüssel gut verrühren.

4. Das Schlagobers steif schlagen.

5. Gelatine ausdrücken, in einem Topf bei geringer Hitze und Rühren auflösen.

6. Die Gelatine zur Creme geben und das Obers unterheben.

7. Ein Drittel der Creme in den Tortenboden füllen und verstreichen. Die Torte mit den Marillen gleichmäßig belegen und restliche Creme einfüllen. Die Form ein wenig rütteln, sodass keine Hohlräume entstehen.

8. Zuletzt die restlichen Kekse als Streusel auf die Knusper-Torte verteilen.

9. Die Torte im Kühlschrank 4 Stunden oder alternativ für 2 Stunden im Gefrierschrank durch kühlen lassen.

10. Vor dem Servieren aus der Form nehmen und mit den restlichen Marillen garnieren.

Tipp