

Kumquat-Torte

(von Hedwig Kemper)

Kategorie: Nachspeise

Zubereitungszeit: 60 min
(ohne Wartezeiten)

Portionen: ca. 12 Stücke

Zutaten:

- 36 – 40 Löffelbiskuits
- 200 g Butter
- 12 Kumquats
- 100 g Zucker
- Wasser
- 200 g Doppelrahm-Frischkäse
- 1 Pck. Vanille-Aroma
- 2 Eier
- Saft einer Zitrone
- 1 Pck. Götterspeise „Zitrone“ zum Kochen
- 1 ½ Becher (300 g) Sahne

Beschreibung:

Löffelbiskuits reiben und mit der Butter verkneten. In eine Springform (26 cm) geben, fest andrücken und einen kleinen Rand hochziehen.

Die Kumquats heiß waschen und die Blütenstiele entfernen. Von 6 Früchten jeweils die Enden abschneiden und zum Garnieren beiseite legen.

Die übrigen Kumquats grob zerkleinern und entkernen. 100 ml Wasser und 50 g Zucker aufkochen und das Obst bei schwacher Hitze dünsten. Die Kumquats abkühlen lassen, pürieren und mit dem Frischkäse, dem restlichen Zucker, dem Vanille-Aroma, den Eiern und dem Zitronensaft verrühren.

Götterspeise in ¼ l kaltem Wasser quellen lassen, erhitzen, aber nicht kochen lassen, dann wieder abkühlen und langsam unter die Creme rühren.

Kalt stellen bis sie beginnt, fest zu werden.

1 Becher Sahne steif schlagen, unter die Creme heben und auf dem Tortenboden verteilen.

Torte nun 6 Stunden kalt stellen.

Restliche Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel füllen und die Torte mit Sahnetupfen sowie den halbierten Kumquats garnieren.

Notizen:

