

Blätterteig-Ricotta-Torte

etwa 20 Stücke



aufwändig

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Backblech:

Backrahmen:

Mürbeteig:

125 g Mehl

50 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

75 g Butter

Blätterteig:

1 Stk. Blätterteig, eckig ausgewählt

Füllung:

500 g Ricotta (ital. Frischkäse)

250 g Magerquark

3 Eigelb

125 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème

Vanille

1 dl Orangensaft

1 Beutel Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

3 Stk. Eiweiss

Garnitur:

1 EL Aprikosenkonfitüre

1 - 2 TL Wasser

1 Vorbereiten:

Das Backblech mit Backpapier belegen und den Backrahmen in der Grösse von 25x25cm daraufstellen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Mürbeteig:

Mehl in eine Schüssel geben. Zucker, Vanillin-Zucker und Butter zugeben und mit dem Mixer (Knethaken) zuerst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Zu einem glatten Teig zusammenkneten. 30 Minuten kühl stellen. Den Teig direkt auf dem Backpapier zu einem Quadrat (25x25 cm) auswallen. den Backrahmen darum herum stellen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Während ca. 12 Minuten im vorgeheizten Ofen hellbraun vorbacken.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Backzeit: etwa 12 Minuten

Das Backblech herausnehmen und auf einen Rost stellen. Den Boden erkalten lassen.

3 Blätterteig:

Blätterteig in vier 4cm breite und 25cm lange Streifen schneiden. Die Streifen als Rand dem gefetteten Backrahmen entlang einlegen.

4 Füllung:

Ricotta, Magerquark, Eigelb, Zucker, Pudding Vanille, Orangensaft und Finesse Geriebene Zitronenschale miteinander verrühren. Eiweiss zu Schnee schlagen und unter die Masse ziehen. Die Masse auf dem vorgebackenen Boden mit Blätterteigrand verteilen und glatt streichen. Aus dem restlichen Blätterteig Streifen von ca. 1 cm breite schneiden. Diese als Gitter auf die Quarkcrème legen.

Während ca. 60-70 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Backzeit: etwa 60 - 70 Minuten

Herausnehmen und das Blech auf einen Rost stellen.

5 Garnitur:

Aprikosenkonfitüre und Wasser zusammen aufkochen und das Gebäck mit der warmen Konfitüre bestreichen. Die Torte abkühlen lassen, den Backrahmen entfernen und in Stücke schneiden.