

Kiwi-Torte

8 - 10 Stücke



gelingt leicht

🕒 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Teig:

150 g Mehl
100 g Butter
1 Ei
50 g Zucker
1 Prise Salz
Bohnen, getrocknet (zum Blindbacken)

Zum Bestreuen:

2 EL Mandeln, gemahlen

Belag:

etwa 5 Stk. Kiwi
4 dl Wasser
2 EL Zucker

Füllung:

500 g Ricotta (ital. Frischkäse)
100 g Zucker
150 g griechischer Joghurt, nature
1 Stk. Zitronen, Saft und Schale
2 dl Rahm
1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter
1 Pck. Dr. Oetker Gelatine express

1 Vorbereiten:

Ein Wähenblech (Ø 30 cm) mit Butter einfetten und bemehlen.

2 Teig:

Alle Zutaten bis und mit Salz in eine Schüssel geben und mit dem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und **30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.**

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

Teig auf die Grösse des Wähenbleches auswallen (3 mm dick) und in das Blech legen. Rand hochdrücken und Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Getrocknete Bohnen auf den Teig legen. Diese verhindern die Bildung von Luftblasen.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 25 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 25 Minuten

Herausnehmen und auskühlen lassen. Mit Mandeln bestreuen.

3 Belag:

Kiwi schälen, in Scheiben schneiden und in ein Sieb geben. Wasser und 2 EL Zucker aufkochen und die Kiwis damit beträufeln. Gut abtropfen lassen.

4 Füllung:

Ricotta, Zucker, Joghurt, Zitronensaft und Schale glatt rühren. Rahm mit Rahmhalter steif schlagen und unter die Ricotta-Masse ziehen. Am Schluss das Gelatine Express darunterziehen. Die Füllung auf dem Boden verteilen und glatt streichen. Mit den Kiwischeiben dekorativ belegen und **vor dem Servieren ca. 1 Stunde kalt stellen.**