

Nuss-Joghurt-Törtli

etwa 6 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Für den Boden:**

125 g Nusskernmischung
50 g weisse Schokolade

Für die Crème:

500 g Joghurt
250 g Quark
1 ¼ dl Orangensaft , frisch gepresst
3 Beutel Dr. Oetker Gelatine express
75 g Honig, flüssig

Für die Dekoration:

etwa 50 g Nusskernmischung
etwa 1 - 2 EL Honig, flüssig

1 Vorbereiten:

Ein Backblech oder eine Platte mit Backpapier belegen und Dessertringe (Ø 7,5 cm) daraufstellen.

2 Crunch-Boden:

Nusskernmischung fein hacken oder in einer Küchenmaschine zerkleinern. Schokolade zerkleinern und im Wasserbad schmelzen. Die Nussmischung unterrühren. Die Masse gleichmässig in den Dessertringen verteilen und mit Hilfe eines Kaffeelöffels andrücken. Die Böden im Kühlschrank fest werden lassen.

3 Joghurt-Crème:

Joghurt mit Quark und Orangensaft in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen verrühren. Gelatine extra begeben und gut verrühren. Zum Schluss den Honig unterrühren. Die Joghurt-Crème gleichmässig in den Dessertringen verteilen und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

4 Dekoration:

Nussmischung grob hacken, mit dem Honig in einer kleinen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze karamellisieren und auf einem Stück Backpapier auf einem Teller erkalten lassen.

- 5 Die Dessertringe mit einem spitzen Messer lösen und die Törtchen aus den Förmchen drücken. Mit dem Krokant bestreuen und servieren. Nach Belieben mit Honig beträufeln.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt frischem Orangensaft kann auch Handelsware verwendet und 2 EL Zitronensaft ergänzt werden.
- Aus der gleichen Menge Zutaten kann im Torten-/Dessertring Ø 14 cm eine kleine Torte zubereitet werden, diese mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.