Nah&Frisch



Dr. Oetker, „Backen macht Freude" Professional

Frucht-Schüssel

Dessert Süße Gerichte

Zubereitung

Den Topfen mit den übrigen Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer zu einem Teig verkneten. 1/2 Std. kalt stellen. Eine an der Außenseite befettete, mit Mehl bestaubte Tarteform (22 cm Durchmesser) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Teig rund ausrollen und so über die Tarteform legen, dass diese vollständig mit Teig überzogen ist. Den Rand leicht andrücken. Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben und bei 200 °C ca. 20 Min. backen. Das Ganze vorsichtig umdrehen und die Form entfernen. Die Teigtarte nochmals ins Rohr schieben und 6 Min. fertig backen. Für die Füllung Topfen mit Jogurt, Orangensaft, Aroma und Staubzucker gut verrühren. Die Gelatine nach Vorschrift auf der Packung zubereiten, mit Zitronensaft erwärmen und gut einrühren. Obers aufschlagen und vorsichtig unterheben. Die Füllung in die erkaltete Tarte füllen und die Oberfläche glattstreichen. Die Früchte klein schneiden und auf die Füllung legen. Die Frucht-Schüssel 3 Std. kalt stellen. Für den Guss Fruchtsaft mit Tortengelee nach Vorschrift auf dem Päckchen zubereiten. Den Guss vorsichtig zwischen den Früchten verteilen und bis zum Verzehr kalt stellen.

Zutaten

- 100 g Magertopfen (10%)
- 100 g weiche Butter
- 100 g gesiebtes glattes Mehl
- 1 Pkg. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 1 Pkg. Dr. Oetker Finesse Orangenschalen-Aroma
- 250 g Magertopfen (10%)
- 250 g Naturjogurt (1%)
- Saft von 2 Orangen
- 120 g Staubzucker
- 5 Blätter Dr. Oetker Gelatin
- Saft von 1/2 Zitrone
- 1 l Schlagobers
- einige Früchte nach Wahl
- 1/4 l Johannisbeersaft
- 1 Pkg. Dr. Oetker Tortengelee klar