



Herzige Frühstückstorte

REZEPT

Zutaten für eine Herz-Springform (11,5cm Durchmesser):

210g Topfen (Quark)
100ml Wasser
50g Gehackte Mandeln
40g TK-Himbeeren
15g Haferflocken extrazart
10g Agar Agar
10ml Agavendicksaft
5g Flohsamenschalen
6 Stk Schokodekor-Herzen

Zubereitung:

Das Backrohr auf 175°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Springform mit Backpapier auslegen. Die gehackten Mandeln, Haferflocken, Flohsamenschalen, Agavendicksaft und 50ml Wasser in einer Schüssel gut miteinander vermengen, danach gleichmäßig in der Springform verteilen und mit dem Löffel andrücken. Anschließend für 25 Minuten auf oberer Schiene im Backrohr backen. Nach dem Backvorgang den Tortenboden gut auskühlen lassen. TK-Himbeeren mit 10ml Wasser in einem Topf kurz erhitzen und mit dem Stabmixer pürieren. Das Agar Agar mit 20ml Wasser für 2 Minuten aufkochen und mit dem Topfen (Quark) vermengen. Den Topfen (Quark) in zwei Portionen teilen, eine Portion mit dem Himbeermus gut vermischen und auf den gekühlten Tortenboden verteilen. Anschließend die zweite Portion auf der Himbeerschicht verteilen, glatt streichen und mit den Schokodekor-Herzen verzieren.

Tipp:

Der Tortenboden sollte nicht in der Backform auskühlen, da sich sonst Kondensfeuchtigkeit bildet. Damit die Creme nicht verrutscht, empfiehlt es sich, den Tortenring nach dem Abkühlen des Bodens wieder festzumachen und den Rand mit einem Backpapierstreifen auszukleiden. Um die Torte zum Frühstück genießen zu können, empfiehlt es sich, die Torte am Vortag zuzubereiten.