

BAHLSEN

Messino - Smoothie - Torte

Für den Teig:

- 120 g Weizenmehl
- 1 gestr. TL Backpulver
- 50 g abgezogene, gemahlene Mandeln
- 100 g Zucker
- ½ Pck. geriebene Orangenschale
- 2 Eier (Größe M)
- 125 g weiche Butter oder Margarine

Für die Füllung:

- 4 Blatt weiße Gelatine
- 250 ml Smoothie, Mango - Passion - Apfel - Frucht
- 250 g Speisequark, 20 % Fett
- 50 g Zucker
- 250 g Schlagsahne

Für den Belag:

- 1 Pck. 125 g Bahlsen Messino Edelherb
- etwa ¼ Mango



Zum Vorbereiten ein Backblech mit Backpapier belegen, einen Backrahmen von 18 x 25 cm darauf stellen. Backofen vorheizen, Ober / Unterhitze etwa 180° C, Heißluft etwa 160° C.

Für den Teig Weizenmehl mit Backpulver und Mandeln in eine Rührschüssel geben und mischen. Zucker, Orangenschale, Eier und das Fett hinzufügen und mit einem Handrührgerät (Rührbesen) etwa 2 Minuten auf höchster Stufe zu einem Teig verrühren.

Den Teig in den vorbereiteten Backrahmen füllen und glattstreichen.

Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Backzeit etwa 20- 25 Minuten.

Den Tortenboden im Backrahmen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Speisequark mit Zucker verrühren.

Gelatine auflösen. Die Smoothieflüssigkeit nach und nach unter die aufgelöste Gelatine rühren und alles unter die Quarkmasse geben und glattrühren. Die Sahne steifschlagen und unterheben.

Den Tortenboden mit dem Backrahmen auf eine Tortenplatte stellen, das mitgebackene Backpapier entfernen. Die Quarkcrememasse auf den Boden geben, glattstreichen und die Torte etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Den Backrahmen lösen und entfernen.

Die Messino Kekse auf die Tortenoberfläche in Abständen verteilen. Die Mango schälen, in dünne Scheiben schneiden und in die Zwischenräume der Messino Kekse legen.

Die Messino-Smoothie-Torte in Stücke schneiden und servieren.

