

NO BAKE BUTTERMILCH-PFIRSICH-TORTE



Lust auf eine erfrischende Torte ohne Backen? Dann probiere es mal mit Kathrins neuester Kreation: No bake Buttermilch-Pfirsich-Torte. Klingt das nicht traumhaft? So schmeckt es auch! ☑



Schwierigkeitsgrad
Einfach



Arbeitszeit
60 Minuten



Anlass
Dessert



Zutaten für 12 Stücke:

- 150 g Butter
- 100 g biozentrale Proteinmüsli
- 50 g biozentrale Cornflakes
- 3 EL biozentrale Rohrohrzucker
- 50 g biozentrale Rohrohrzucker
- 1 TL biozentrale Rohrohrzucker
- 50 g Kokosraspeln
- 6 g Agar-Agar
- 250 g Buttermilch
- 250 g Kondensmilch (4 % Fett)
- 300 ml Pfirsichnektar
- 3 Stück Nektarinen
- 300 g Sahnejoghurt

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!

www.biozentrale.de

Seite 1 / 2

NO BAKE BUTTERMILCH-PFIRSICH-TORTE

Zubereitung

1. Butter schmelzen, mit Müsli, Cornflakes, 3 EL Zucker und Kokosraspeln gut vermischen. 3-4 EL von der Masse zwischen 2 Lagen Backpapier geben. Mit einer Teigrolle ca. 7 mm dick ausrollen und kaltstellen. Boden einer Springform dünn mit Öl bestreichen. Restliche Bröselmasse auf dem Boden verteilen und zu einem gleichmäßigen Boden festdrücken. Ca. 30 Minuten kaltstellen.
2. Agar-Agar nach Packungsanweisung zubereiten. Buttermilch, Kondensmilch, Pfirsichnektar und 50 g Zucker unter Rühren kurz aufkochen. Masse in eine Schüssel gießen und ca. 5 Min. abkühlen lassen, 3/4 des Agar-Agar hineingeben. Masse ca. 30 Minuten kaltstellen.
3. 2 Nektarinen waschen, halbieren und Steine entfernen. Nektarinenhälften in grobe Stücke schneiden, pürieren und mit 1 TL Zucker verrühren. Restliches Agar-Agar mit dem Nektarinenpüree verrühren. Ca. 10 min. kaltstellen.
4. Joghurt verrühren. Wenn die Creme zu gelieren beginnt, Joghurt unterheben. Ca. die Hälfte der Creme in die Springform geben. Die Hälfte des Pürees darauf verteilen und mit einer Gabel locker unterheben. Restliche Creme und übriges Püree darauf geben und ebenso mit einer Gabel marmorieren. Ca. 4 Stunden kaltstellen.
5. Backpapier vom Müsli-Knusper entfernen, Knusper in grobe Stücke brechen. Restliche Nektarinen waschen und in Spalten schneiden. Torte aus der Form lösen, mit Nektarinen und Knusper verzieren.
6. Genießen – Guten Appetit! ☒

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!