

# NFZ-REZEPT

Vorbereiten:  
Ca. 45 Minuten  
und ca. 4 Stunden  
kühl stellen

Rezept für 8 Stück  
Springform ø 18 cm:

- 100 g Granola  
ohne Sultaninen
- 60 g grüne Pistazien
- 80 g weisse Schokolade
- 40 g Butter
- 8 Blatt Gelatine
- 400 g Magerquark
- 1,5 dl Kokosmilch
- 1 TL Vanillepaste
- 160 g Zucker
- 1 Bio Limette
- 1,5 dl. Rahm
- 4 Passionsfrüchte
- 2 EL Kokosflocken

## Quarktorte mit Passionsfruchtsauce

Formboden mit Backpapier auslegen. Granola zusammen mit Pistazien cuttern. Schokolade in Stücke brechen und mit der Butter in eine Schüssel geben. Über einem heissen Wasserbad langsam schmelzen lassen. Mit Granola mischen. Auf dem Formboden verteilen, gut andrücken und kühl stellen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Quark, Kokosmilch, Vanillepaste und  $\frac{3}{4}$  des Zuckers in eine Schüssel geben und alles gut verrühren. Limettenschale fein abreiben und beiseite stellen. Limette auspressen. Saft in einer kleinen Pfanne erwärmen. Gelatine aus dem Wasser heben, gut ausdrücken und dazugeben. Rühren, bis die Gelatine sich aufgelöst hat. Mit wenig Quarkmasse mischen. Zur restlichen Quarkmasse geben und gut verrühren. Rahm steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Masse auf den Granolaboden in die Form giessen. Quarktorte ca 4 Stunden kühl stellen.

Passionsfrüchte halbieren, Fruchtfleisch herauskratzen. Fruchtfleisch mit restlichem Zucker ca. 3 Minuten köcheln lassen,  $\frac{2}{3}$  der Sauce durch ein Sieb streichen, zurück zur restlichen Sauce geben. Auskühlen lassen. Zum servieren Rand der Quarktorte mit einem Messer vorsichtig lösen und den Kuchen aus der Springform nehmen. Backpapier unter dem Boden hervorziehen. Mit Fruchtsauce begiessen und mit Kokosflocken und beiseitegestellter Limettenschale bestreuen.



Die Neue Fricktaler Zeitung wünscht en Guete.



**TSCHANNEN**  
FLEISCH & WURSTWAREN

[info@tschannen-metzg.ch](mailto:info@tschannen-metzg.ch)  
[www.tschannen-metzg.ch](http://www.tschannen-metzg.ch)  
Tel. 061 841 13 10 • 4312 Magden

[WWW.BIERSTATION.CH](http://WWW.BIERSTATION.CH)

Beer  
STATION

NEU!

ZU HAUSE FRISCH GEZAPFT GENIESSEN!



SCHWEIZER FLEISCH  
Alles andere ist Delikat.

Senden Sie uns Ihr bestes Rezept

Sie kochen/backen gerne mit frischen Zutaten und möchten Ihr Lieblingsrezept anderen Menschen präsentieren? Dann sind Sie bei uns richtig. Schicken Sie uns Ihr Rezept mit einem Bild an [redaktion@nfz.ch](mailto:redaktion@nfz.ch)

**NEUE FRICKTALER ZEITUNG**

**FRICKTALER  
MEDIEN AG**