

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
www.tschannen-metzg.ch
Tel. 061 841 13 10 • 4312 Magden

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

NEUE FRICKTALER ZEITUNG

**FRICKTALER
MEDIEN AG**