Artikel vom 25.06.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 16:33 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/solero-torte

Solero-Torte



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für eine Springform Ø 24 cm):

Teig: 4 Eier,

250 g Zucker,

1 P Vanillezucker,

200 ml Öl,

200 ml Multivitaminsaft,

300 g Mehl,

1 P Backpulver.

Fruchtspiegel: 300 ml Multivitaminsaft,

4 Blatt weiße Gelatine.

Vanillecreme: 250 g Quark (20 %),

600 ml Schlagsahne,

1 P Vanilledessertsoße ohne Kochen,

6 Blatt weiße Gelatine,

½ TL Vanillepaste,

40 g Zucker,

1 Dose (425 g) exotischer Fruchtcocktail mit gelben Früchten.

Alternativ kann auch Mango, Pfirsich oder Mandarine aus der Dose verwendet werden.

Außerdem: 200 ml Schlagsahne, 1 P Sahnesteif, 1 EL Zucker.

Zubereitung: Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Springform mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach das Öl und anschließend den Saft unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren. Den Teig in die Springform geben und circa 45 Minuten goldbraun backen. Wenn der Boden zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken. Den Tortenboden auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Anschließend aus der Form lösen.

Für den Fruchtspiegel die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Einen Tortenring auf 22 cm einstellen und mit Frischhaltefolie auskleiden und auf einen Teller stellen. 100 ml Fruchtsaft in einem Topf erwärmen, nicht kochen. Die Gelatine ausdrücken und in dem Fruchtsaft auflösen. Anschließend zu dem restlichen Saft dazugeben und unterrühren. Die Saftmischung in den Tortenring geben und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, bis der Fruchtspiegel fest geworden ist.

Die Früchte abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen. Quark, Dessertsoße, Vanillepaste und Zucker unterrühren. Die Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf erwärmen, bis sie flüssig geworden ist. 3 EL Vanillecreme in den Topf geben und unterrühren. Anschließend die Gelatine unter die restliche Vanillecreme rühren. Die Früchte unterheben. Den Fruchtspiegel vom Tortenring lösen. Den Tortenboden auf eine Servierplatte legen und mit dem Tortenring umspannen. Die Vanillecreme auf den Tortenboden geben und glattstreichen. Den Fruchtspiegel mittig darauf platzieren und alles mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Den Tortenring lösen.

Die Sahne zusammen mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Torte damit dekorieren. Die Torte bis zum Servieren kaltstellen.