

Früchte- Zauber



mit Werther's Original
Karamellglasur



www.werthers-original.at

Zutaten

für 1 Kuchen, ø 18 cm

- 150 g Biskotten
- 6 Blatt Gelatine
- 1 große Dose Pfirsiche,
Abtropfgewicht ca. 500 g
- Saft ½ Zitrone
- 250 g Mascarpone, gekühlt
- 200 ml Schlagobers,
gekühlt
- 2 bis 3 EL Zucker

Für den Belag

- 1 Mango
- ¼ frischer Granatapfel
- 1 Feige
- ½ Basisrezept Werther's
Original Karamellmasse

Zubereitung

1. Belegen Sie den Boden eines Küchenbretts mit Backpapier. Setzen Sie darauf einen Tortenring, eingestellt mit einem Durchmesser von 18 cm. Nun begradigen Sie je ein Ende der Biskotten, sodass eine Schnittfläche entsteht, und stellen die Biskotten im Inneren des Tortenrings nebeneinander auf. Die Zuckerseite sollte nach außen zeigen.
2. Weichen Sie die Gelatine laut Packungsangabe in kaltem Wasser ein. Anschließend gießen Sie die Pfirsiche ab und pürieren diese mit dem Saft einer halben Zitrone. Geben Sie dann die Mascarpone hinzu und pürieren Sie die Masse. Schlagen Sie den Schlagobers in einer weiteren Schüssel mit dem Zucker auf und heben Sie sie unter die Pfirsichcreme.
3. Lassen Sie die Gelatine abtropfen und lösen Sie sie bei mittlerer Hitze in einem Topf auf. Sobald die Gelatine flüssig ist, rühren Sie 4 bis 5 EL der Pfirsichcreme unter. Anschließend die Gelatinecreme unter die restliche Creme rühren. Die Masse in den Tortenring gießen und im Kühlschrank für mindestens 3 Stunden kühl stellen.
4. Schälen Sie die Mango und schneiden Sie diese in Spalten. Lösen Sie die Kerne aus dem Granatapfel heraus und entfernen Sie die weißen Hautreste. Reiben Sie die Feige zur Säuberung mit einem Tuch ab und schneiden Sie diese in Scheiben.
5. Nehmen Sie den Kuchen aus dem Kühlschrank und belegen Sie ihn mit den Früchten. Erwärmen Sie die Werther's Original Karamellmasse und träufeln Sie diese erst kurz vor dem Servieren über das Obst.

Tipp

Lecker schmecken auch andere Früchte wie Apfel und Birne auf dem Kuchen.