

# DESSERTS/KUCHEN



## Fruchtige Buttermilch-Knusper-Torte

### Zutaten für 12 Stücke:

150 g Bayernland Goldbutter  
100 g Müsli  
50 g Cornflakes  
3 EL + 50 g + 1 TL Zucker  
50 g Kokosraspeln  
10 Blatt Gelatine

250 g Buttermilch  
250 g Kondensmilch (4 % Fett)  
300 ml Pfirsichnektar  
3 frische Nektarinen  
300 g Bayernland Yocous  
(Sahnejoghurt nach griechischer Art)  
Backpapier, Öl für die Form

### Zubereitung:

1. Butter schmelzen, mit Müsli, Cornflakes, 3 EL Zucker und Kokosraspeln vermischen. 3-4 EL der Masse zwischen 2 Lagen Backpapier geben, ca. 7 mm dick ausrollen und kalt stellen. Boden einer Springform (24 cm Ø) dünn mit Öl bestreichen. Restliche Bröselmasse auf dem Boden verteilen und zu einem gleichmäßigen Boden festdrücken. Ca. 30 Minuten kalt stellen.
2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Buttermilch, Kondensmilch, Pfirsichnektar und 50 g Zucker unter Rühren kurz aufkochen. Masse in eine Schüssel gießen, ca. 5 Minuten abkühlen lassen, 9 Blatt Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Masse ca. 30 Minuten kalt stellen.
3. Nektarinen waschen, halbieren und Steine entfernen. 4 Nektarinenhälften in grobe Stücke schneiden, pürieren und mit 1 TL Zucker verrühren. 1 Blatt Gelatine ausdrücken, auflösen und mit dem Nektarinenpüree verrühren. Ca. 10 Minuten kalt stellen.
4. Joghurt verrühren. Wenn die Creme zu gelieren beginnt, Joghurt unterheben. Die Hälfte der Creme in die Springform geben. Die Hälfte des Pürees darauf verteilen und locker unterheben. Restliche Creme und übriges Püree daraufgeben und ebenso mit einer Gabel marmorieren. Ca. 4 Stunden kalt stellen.
5. Backpapier vom Müsli-Knusper entfernen und in grobe Stücke brechen. Restliche Nektarine in Spalten schneiden. Torte aus der Form lösen, mit Nektarinen und Knusper verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde. Wartezeit ca. 4,25 Stunden

#### Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Kilokalorien	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
240 kcal	7 g	12 g	26 g



Quelle: [www.lecker.de](http://www.lecker.de), Foto: Food & Foto, Hamburg