

Pesto-Torte aus dem Thermomix®



© Pesto-Torte - Rezepte mit Herz



30 Min. + Kühlzeit



leicht



20 Stücke

Torte mit zweierlei Pesto und Frischkäsecreme - der Partyhit

Brotaufstriche gehören zum Osterbrunch dazu. Unsere geschichtete Pesto-Torte bringt gleich drei Geschmacksrichtungen mit und ist zudem ein Blickfang bei jeder Party.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	60 g	Parmesan
<input type="checkbox"/>	4	Knoblauchzehen
<input type="checkbox"/>	1,5	+ einige Basilikumblätter
<input type="checkbox"/>	50 g	geröstete Pinienkerne
<input type="checkbox"/>	4 EL	Olivenöl
<input type="checkbox"/>	1 TL	Zitronensaft
<input type="checkbox"/>	600 g	Doppelrahmfrischkäse
<input type="checkbox"/>	190 g	getrocknete Tomaten (in Öl, abgetropft)
<input type="checkbox"/>	40 g	Tomatenmark
<input type="checkbox"/>	250 g	weiche Butter
<input type="checkbox"/>		Salz, Pfeffer

Zubereitung

- Für das grüne Pesto Parmesan in Stücken in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern, umfüllen. Knoblauch abziehen, mit 1½ Handvoll Basilikum, 40 g Pinienkernen, 3 EL Öl, Zitronensaft im Mixtopf 20 Sek./Stufe 7 mixen. 70 g Frischkäse und Parmesan 10 Sek./Stufe 3 einrühren, umfüllen. Mixtopf spülen.
- Für das rote Pesto Tomaten im Mixtopf 10 Sek./Stufe 10 mixen. Tomatenmark 20 Sek./Stufe 5 untermixen. 100 g Frischkäse und 1 EL Öl 10 Sek./Stufe 3 einrühren, umfüllen. Mixtopf spülen.
- Für die Creme 430 g Frischkäse, Butter, Salz und Pfeffer im Mixtopf 10 Sek./Stufe 4 verrühren, umfüllen. Mixtopf spülen. Springform (15 cm Ø) mit Frischhaltefolie auslegen. Ein Drittel Creme auf dem Formboden verstreichen. Nacheinander Hälfte grünes Pesto, zweites Drittel Creme, Hälfte rotes Pesto, Rest Creme, Rest rotes und grünes Pesto darüber verteilen. Abgedeckt über Nacht kühlen. Torte stürzen, Folie abziehen. Mit Rest Pinienkernen und Basilikum dekorieren.

Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 250 kcal - 5 g E - 24 g F - 3 g KH