

## Sunshine-Torte aus dem Thermomix



© Sunshine-Torte · Rezepte mit Herz



25 Min. plus Wartezeit



leicht



12 Stücke

Unser Rezept-Team ist bereits in Sommerlaune und hat sich **10 sommerlich-fruchtige Rezepte ohne Backen** für fruchtig-leckere Kühlschrantorten ausgedacht:

Jetzt bleibt der Ofen kalt und der Kühlschrank sorgt für cooles Kuchenglück. Denn unsere süßen Lieblinge mit Knusperboden und erfrischender Creme gelingen ganz ohne Backen. Das verspricht nicht nur sommerlichen Genuss, sondern lässt sich auch ganz entspannt zu jeder Jahreszeit ohne Stress vorbereiten. Perfekt, um die schönste Zeit des Jahres mit Euren Lieben zu genießen.

Alle Rezepte findet ihr kompakt in unserem [E-Book](#).

Im E-BOOK findet ihr folgende Rezeptideen:

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>150 g</b>	Butter
<input type="checkbox"/>	<b>30 g</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>100 g</b>	Haferflocken
<input type="checkbox"/>	<b>50 g</b>	Cornflakes
<input type="checkbox"/>	<b>50 g</b>	Kokosraspel
<input type="checkbox"/>	<b>Für die Creme:</b>	
<input type="checkbox"/>	<b>470 g</b>	Pfirsiche aus der Dose (Abtropfgewicht)
<input type="checkbox"/>	<b>250 g</b>	Buttermilch
<input type="checkbox"/>	<b>250 g</b>	Kondensmilch (4% Fett)
<input type="checkbox"/>	<b>250 g</b>	Magerquark
<input type="checkbox"/>	<b>50 g</b>	Mascarpone
<input type="checkbox"/>	<b>50 g</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>530 g</b>	Pfirsich-Maracuja-Nektar
<input type="checkbox"/>	<b>10</b>	Blatt Gelatine
<input type="checkbox"/>	<b>20 g</b>	Zitronensaft
<input type="checkbox"/>	<b>3 Pck.</b>	Vanille-Dessertsoße ohne Kochen (à ca. 24g, von RUF, diese Zutat bitte NICHT austauschen)

## Zubereitung

1. Für den Boden die Butter und Zucker in den Mixtopf geben und 5 Min./120 °C (TM31: Varoma)/Stufe 2 schmelzen. Haferflocken, Cornflakes und Kokosraspel zugeben und 15 Sek./Stufe 3 untermischen. Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm Durchmesser) geben und zum Boden andrücken. Mindestens 30 Minuten kaltstellen.

2. Die Pfirsiche abgießen und abtropfen lassen, klein würfeln. Buttermilch, Kondensmilch, Quark, Mascarpone und Zucker in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 3 verrühren. Umfüllen, Mixtopf säubern. 300 g Nektar in den Mixtopf geben. Gelatine grob zerbröckeln und hinzufügen. 5 Min./60 °C/Stufe 4 vermischen und erwärmen. Creme zugeben und alles 15 Sek./Stufe 3 verrühren. Pfirsichwürfel mit dem Spatel unterheben. Creme in die Form füllen, glatt streichen und mindestens 3 Stunden kalt stellen.

3. 230 g Nektar mit dem Zitronensaft und dem Dessertsoßenpulver in den Mixtopf geben und 1 Min./Stufe 3,5 verrühren. Die Soße gleichmäßig auf den Kuchen geben. Torte mindestens 4 Stunden kaltstellen.

## Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 320 kcal – 6 g E – 16 g F – 37 g KH