

Dickmilch-Grapefruit Torte



Zutaten Boden:

2 Eier
125 g Zucker
100 g Butter
100 ml Grapefruit Saft
150 g Mehl
0,5 Pk Backpulver

Zutaten Belag:

12 Blatt Gelatine
500 ml Grapefruit Saft
500 ml Dickmilch
150 g Zucker

Backzeit für den Boden ca 30 min bei 175C Grad.

Zuerst die Eier mit dem Zucker schaumig-dick rühren. Danach zuerst die Butter, dann das Mehl mit dem Backpulver und zuletzt den Grapefruitsaft unterarbeiten. In einer gefetteten Springform backen und in der Form erkalten lassen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Einen Teil des Grapefruitsaftes in einem Topf erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. In einer anderen Schüssel den restlichen Grapefruitsaft mit der Dickmilch und dem Zucker mischen und anschließend zur Gelatine hinzugeben und gut vermischen.

Die Dickmilch-Grapefruit Masse erkalten lassen. Sobald sie beginnt fest zu werden, wird sie auf den Tortenboden in der Springform gegossen. Die Torte ein paar Stunden oder über Nacht kalt stellen.