

Pfirsich – Torte

Zutaten Tortenboden:

110 g Mehl
90 g Zucker
2 Eier
1 TL Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz

Zutaten Belag:

2 große Dosen Pfirsiche
500 g Naturjoghurt
400 g Schlagsahne
25 - 30 Löffelbiskuits
170 g Zucker
3 Päckchen Vanillezucker
60 g Sofortgelatine / Fertiggelatine

Zutaten Verzierung:

200 g Schlagsahne
2 Päckchen Tortenguss (klar)
1 Päckchen Vanillezucker
75 g Zucker



Zubereitung:

- Für den Tortenboden die Eier trennen.
- Eiweiß mit Salz steif schlagen.
- Eigelb, Vanillezucker und Zucker cremig rühren.
- Mehl und Backpulver vermischen.
- Mischung mit dem Eischnee unter die Eiercreme heben.
- Teig in eine Springform (mit Backpapier) streichen.
- Bei 175° C etwa 20 Minuten backen.
- Tortenboden auskühlen lassen.
- Pfirsiche abtropfen lassen und den Saft auffangen.

- 5 Hälften beiseitelegen.
- Etwa $\frac{1}{3}$ der restlichen Pfirsiche in Spalten, den Rest in kleine Würfel schneiden.
- Zucker, Vanillezucker und 40 g Gelatine vermischen.
- Mischung mit dem Joghurt verrühren.
- Sahne mit der Restgelatine steif schlagen.
- Steife Sahne unter die Joghurtcreme heben.
- Um den Tortenboden einen Tortenring legen.
- Löffelbiskuit auf Höhe des Tortenrings kürzen.
- Biskuitreste zerbröseln.
- Biskuits aufrecht an den Tortenring stellen.
- Evtl. mit etwas Joghurtcreme „ankleben“.
- Tortenboden mit Pfirsichspalten bedecken.
- Etwa $\frac{1}{3}$ der Creme auf die Spalten geben.
- Ein weiteres Drittel mit den Pfirsichwürfeln vermischen.
- „Würfelcreme“ auf die erste Schicht streichen.
- Biskuitbrösel auf die Creme streuen.
- Restliche Joghurtcreme darauf verteilen.
- Etwa 4 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
- Für die Verzierung 4 Pfirsichhälften pürieren.
- Mit Pfirsichsaft auf 500 ml auffüllen.
- Zusammen mit Tortenguss und Zucker unter Rühren aufkochen lassen.
- Tortenguss gleichmäßig auf die Torte gießen.
- Torte noch einmal kühl stellen.
- Die restliche Pfirsichhälfte in 12 Stücke schneiden.
- Sahne mit Vanillezucker steif schlagen.
- Torte mit Sahnetupfen und Pfirsichstücken garnieren.