JOGHURT-PFIRSICH TÖRTCHEN

4.9 bei 20 Bewertungen

1 h | Biskuit | 2 h | Heißluft | 200 Grad | 12 min

Zubereitung

1. Für den Biskuitteig die Eier trennen und das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Dotter mit dem Zucker schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Mineralwasser dazugeben und kurz verrühren. Eischnee unterheben und die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Heißluft ca. 12 Minuten backen. Danach gut auskühlen lassen.

2. Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Schlagobers steif schlagen und danach das Joghurt und den Zucker untermischen. Gelatine in etwas Rum erwärmen und langsam unter die Creme rühren. Die Pfirsiche klein schneiden und dazu geben.

3. Nach dem Auskühlen die Böden für die Formen aus dem Biskuitteig ausstechen und in die Förmchen legen. Etwas Creme darauf verteilen, noch einen Boden drauf legen und mit Creme abschließen. Die Törtchen einige Stunden kaltstellen, dann aus den Förmchen lösen.

4. Schlag schlagen und in einen Spritzsack füllen. Nach Belieben kleine Tupfer auf die Törtchen spritzen und mit Pfirsichspalten und frischen Blumen verzieren.

Zutaten

CA. 8 TÖRTCHEN

BISKUIT

3	Eier
120 g	Zucker
4 EL	Mineralwasser oder Leitungswasser
120 g	Mehl
8 g	Backpulver

CREME

300 g	Schlagobers
300 g	Joghurt
50 g	Zucker
200 g	Pfirsichspalten aus der Dose (Alternativ frische Pfirsiche)
5 Blatt	Gelatine
	Rum

ZUM VERZIEREN

Schlagobers
Pfirsichspalten
Blumen