

PFIRSICHTORTE

★★★★★ 5 bei 3 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Als erstes die Eier trennen und die Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Danach Dotter mit Zucker und Butter sehr schaumig rühren. Jetzt Backpulver, Mehl und Wasser unterrühren und am Schluss vorsichtig mit dem Eischnee vermischen.
- 2** Die Masse in eine Tortenform füllen und bei 180 Grad Heissluft ca. 25 Minuten backen. Danach gut auskühlen lassen.
- 3** Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Topfen mit Staubzucker und Joghurt vermischen. Den Schlag steif schlagen.
- 4** Die Gelatine in ein wenig Pfirsichsaft (bei frischen Pfirsichen in Wasser) auflösen und gut mit der Topfenmasse vermengen. Am Schluss die geschnittenen Pfirsichstückchen und den Schlag unterheben.
- 5** Die Topfencreme auf die gut ausgekühlte Torte leeren und mit den Pfirsichspalten verzieren. Anschließend für ein paar Stunden kalt stellen.



Zutaten

FÜR 1 TORTENFORM

TEIG

- 170 g Zucker
- 80 g weiche Butter
- 4 Eier
- 100 g Weizenmehl 700
- 50 g Maizena
- 0.5 Pkg. Backpulver
- 3 EL warmes Wasser

TOPFENCREME

- 250 g Topfen
- 70 g Staubzucker
- 100 g Naturjoghurt
- 250 g Schlagrahm
- 5 Blatt Gelatine
- 1 Dose Pfirsiche (oder frische Pfirsiche) in kleine Stücke geschnitten
- 2 Pfirsiche für die Dekoration aufheben