

PFIRSICHTORTE

★★★★★ 4.9 bei 18 Bewertungen



Diese Torte macht wirklich Lust auf Sommer.

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 ca. 25 Minuten backen. Danach gut auskühlen lassen.
- 3** Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Topfen mit Staubzucker und Joghurt vermischen. Die Gelatine in ein wenig Pfirsichsaft (bei frischen Pfirsichen in Wasser) auflösen und gut mit der Topfenmasse vermengen.
- 4** Den Schlag steif schlagen. Am Schluss die geschnittenen Pfirsichstückchen und den Schlag unter die Topfencreme heben.
- 5** Die Topfencreme auf der gut ausgekühlten Torte verteilen und mit den Pfirsichspalten verzieren. Anschließend für ein paar Stunden kalt stellen.

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR 1 TORTENFORM Ø24 CM

TEIG

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

TOPFENCREME

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