

Joghurttorte mit Pfirsich

Zutaten (ø 22cm)

- 60g weiche Butter
- 60g Zucker
- ½ Päckchen Vanillinzucker
- 2 Eier
- 60g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 10g Speisestärke

- 4 Blätter Gelatine
- 300g Joghurt
- 70g Zucker
- ½ Päckchen Vanillinzucker
- ½ Päckchen Zitronenabrieb oder frischen gerieben
- 70ml Zitronensaft
- 210g Sahne
- 150g Plattpfirsiche (bzw. Weinbergpfirsiche)

- 2 Weinbergpfirsiche (bzw. Plattpfirsiche)
- 1 Blatt Gelatine



Teig:

Butter mit Zucker und Vanillinzucker mischen und mit dem Handrührer oder der Küchenmaschine verrühren. Die Eier nacheinander in die Masse geben und gut durchrühren. Nun Mehl mit Backpulver und Speisestärke mischen und unter die Teigmasse rühren. Den Boden einer Springform mit Backpapier belegen. Gebt den Teig nun in die Form und backt den Boden im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Umluft für etwa 20 Minuten.

Anschließend die Form lösen und den Boden auf einem Rost erkalten lassen.

Joghurtcreme:

Weicht die Gelatineblätter nach Packungsanleitung ein. Verrührt in der Zwischenzeit den Joghurt mit Zucker, Vanillinzucker, Zitronenabrieb und Zitronensaft. Schlagt die Sahne steif. Löst die Gelatine langsam in einem Kochtopf auf und gebt nach und nach etwa 4-5 Esslöffel Joghurtmasse in die aufgelöste Gelatine. Dabei mit einem Schneebesen umrühren. Dann die Gelatinemasse in die restliche Joghurtcreme geben und verrühren. Nun auch die Schlagsahne unterrühren.

Löst die Haut von den Pfirsichen und schneidet sie in Scheiben. Zwei Pfirsiche solltet ihr für die Deko am Ende übrig lassen (siehe Zutaten). Gebt den gebackenen Tortenboden auf einen Teller und legt einen Tortenring fest um den Boden. Den Boden mit Pfirsich-Scheiben bedecken und anschließend die Joghurtmasse drüber geben. Nun die Torte für etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen (geht natürlich auch gut über Nacht).

Pfirsichpüree:

Ein Blatt Gelatine einweichen. Löst die Haut des vorletzten Pfirsichs und schneidet ihn in kleine Stücke, dann pürieren. Gelatine wie eben beschrieben auflösen und mit dem Pfirsichpüree vermischen.

Löst die Haut des letzten Pfirsichs und schneidet ihn in kleine Scheiben. Legt diese Scheiben oben am Tortenrand entlang. In die Mitte gebt ihr das Pfirsichpüree. Nun noch einmal festwerden lassen. Fertig!

© Fräulein Meer backt