

Zwetschgen-Biskuit-Torte

Zutaten (ø 18cm)

4 Eier
1 Prise Salz
120g Zucker
130g Mehl
Etwas gemahlene Vanille

300ml Sahne
500g Quark
1,5 Päckchen Sahnesteif
1 Päckchen Vanillezucker
Etwas gemahlene Vanille
Etwas Abrieb von einer halben Zitrone

500g Zwetschgen
100ml Maracujasaft
50ml Wasser
40g Zucker
Etwas gemahlene Vanille
1 EL Speisestärke
6 EL kaltes Wasser

Zubereitung

- 1) Biskuitboden:
Für den Biskuitboden zunächst die Eier trennen. Das Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen und den Zucker einrieseln lassen bis der Eischnee cremig wird. Die Eigelbe unterrühren, das Mehl hinzugeben und mit der gemahlene Vanille verrühren. Füllt den Teig in eine gefettete Springform (ø 18cm). Bei 160 Grad Umluft etwa 30 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen und waagrecht teilen, damit drei Böden entstehen.
- 2) Creme:
Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. Dann Quark, gemahlene Vanille, Vanillezucker und Zitronenabrieb hinzu geben und kurz unterrühren.
- 3) Zwetschgenkompott:
Die Zwetschgen mit dem Maracujasaft, dem Wasser, dem Zucker und der Vanille in einen Topf geben und zum Kochen bringen, bis die Zwetschgen etwas weich geworden sind. Nun Speisestärke mit 6 EL kaltem Wasser verrühren und unter ständigem Rühren in den Zwetschgenkompott geben. Lasst den Kompott aufkochen bis er andickt. Anschließend abkühlen lassen.

- 4) **Zusammensetzen:**
Legt den ersten Biskuitboden auf einen Tortenteller. Gebt die Sahne-Quark-Creme in eine Spritztülle und verteilt gleichmäßig Tupfen auf dem ersten Boden. Verteilt einen Teil des Zwetschgenkompotts auf dem Boden. Den zweiten Biskuitboden vorsichtig auf den Kompott legen und leicht andrücken. Wieder zunächst Tupfen und dann Zwetschgenkompott verteilen. Den dritten Biskuitboden andrücken. Auf dem dritten Tortenboden die restlichen Sahne-Quark-Tupfen verteilen und erneut Zwetschgen über die Tupfen geben.

- 5) Ihr könnt die Torte nun sofort servieren, noch ein wenig kalt stellen oder auch erst am nächsten Tag servieren.

© Fräulein Meer backt