

Pfirsich-Biskuit-Torte

Zutaten (ø 18 cm Springform)

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

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

- 4 Pfirsichhälften (Dose oder frisch)
- 100ml Maracujasaft
- Etwas gemahlene Vanille
- 2 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 hinzugeben und kurz unterrühren.

- 3) Pfirsichsoße:
Die Pfirsichhälften mit dem Maracujasaft, dem Zucker und der Vanille in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Pfirsichhälften mit einem Pürierstab im Topf pürieren. Nun Speisestärke mit 6 EL kaltem Wasser verrühren und unter ständigem Rühren in die Pfirsichsoße geben. Lasst die Soße aufkochen bis sie andickt. Anschließend abkühlen lassen.

4) Zusammensetzen:

Legt den ersten Biskuitboden auf einen Tortenteller. Verteilt einen Teil der Pfirsichsoße auf dem Boden. Gebt die Sahne-Quark-Creme in eine Spritztülle und verteilt gleichmäßig Tupfen auf dem ersten Boden. Den zweiten Biskuitboden vorsichtig auf die Tupfen legen und leicht andrücken. Wieder zunächst Pfirsichsoße und dann Tupfen verteilen. Den dritten Biskuitboden andrücken. Auf dem dritten Tortenboden ebenfalls Pfirsichsoße verteilen und die restlichen Sahne-Quark-Tupfen verteilen.

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



© Fräulein Meer backt