

Pfirsichjoghurt-Sahnetorte

Sie schmeckt fruchtig, leicht und frisch. Probier sie gern aus!

Bisquit:

3 Eiweiß

1 Pri. Salz

1 TL Zitronensaft **3 Min./Stufe 4** mit Hilfe des Rühraufsatz steifschlagen. Kurz vor Ende

90 g Zucker hinzuriseln lassen. Diese Masse in eine Schüssel umfüllen und mit Hilfe des Softliners

3 Eigelb unterheben.

1 Pck. Vanillepuddingpulver

60 g Dinkelmehl

1 TL Backpulver mischen in einem Schüsselchen und mit Hilfe des Müllermeister-Siebs über die Eiweißmasse sieben, dann mit Hilfe des Softliners wieder unterheben. Nun diese Bisquitmasse in die 28er Rosenform einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. **12 Min./200°C Ober-/Unterhitze** backen (in einer gewöhnlichen Springform ca. 20-25 Min.)

Füllung und Belag:

In der Zwischenzeit 1 Dose Pfirsiche abtropfen lassen und die Hälften auf Scheiben schneiden.

10 Blatt Gelatine in einem Topf mit kaltem Wasser einweichen, anschließend leicht erwärmen und auflösen.

750 g Pfirsichjoghurt

40 g Zucker

3 EL Pfirsichmarmelade... in einer Schüssel verrühren und mit der Gelatine massen angleichen.

400 g Sahne mit Hilfe des Rühraufsatzes im Mixtopf auf **Stufe 3,5 bis zur gewünschten Festigkeit** steifschlagen und unter die Joghurtmasse heben. Nun die Torte ca. 2 Std. kalt stellen.

Verzierung:

Mit einer großen Lochtülle oder einem Schnapsglas Kreise in den Blüten einzeichnen, dann jeweils mit einem Klecks Pfirsichkonfitüre versehen.

Etwas Sahne nochmals steifschlagen und mit Hilfes des Spritzbeutels und einer 8er Sterntülle kleine Tupfer um die Marmeladenkreise machen.

Bis zum Verzehr kühl stellen.

Kulinarische Grüße, **Rina Wilken** www.genusswelt-wilken.de

https://youtu.be/hvpXlBW_nw8