

Pfirsich-Quark Torte



Zutaten für den Boden:

4 Eier
200 ml Pfirsichsaft
250 g Zucker
200 g Butter
100 g Schoko Streusel
300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver

Zutaten für den Belag:

2 Dosen Pfirsiche
4 Päckchen Tortenguss
200 ml Sahne
250 g Quark
8 Blatt Gelatine
2 Päckchen Sahnesteif
2 Päckchen Vanillezucker **Backzeit ca 25 min bei 175C Grad + Zeit zum kalt stellen**

Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen und anschließend die geschmolzene Butter unterrühren. Die restlichen Zutaten nacheinander unterarbeiten bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Diesen laut Angaben in einer mit Backpapier ausgelegten Springform backen und in der Form abkühlen lassen.

Die Früchte einer Dose werden mit dem Mixer gemixt und zusammen mit dem Saft (ca. 1 Liter sollte es sein, reicht der Saft nicht kann mit Wasser aufgefüllt werden) und dem Tortenguss zu einem Gelee gekocht und auf dem abgekühlten Tortenboden verteilt. In den noch warmen Tortenguss werden Pfirsichschnitze gelegt. Anschließend lässt man alles abkühlen.

Die Gelatine wird in kaltem Wasser eingeweicht und in ein wenig Flüssigkeit in einem Topf aufgelöst. Der Quark wird mit ein oder zwei Esslöffel Zucker geschmeidig gerührt, dann wird die Gelatine untergemengt. Die Sahne wird mit dem Sahnesteif geschlagen bis sie fest ist. Sahne und Quark wird miteinander vermengt und auf der Torte verteilt. Nochmals kalt stellen, bis die Quark-Sahne Masse fest ist.

Hat man noch Pfirsichschnitze übrig, kann man damit die Torte verzieren.