

## Pfirsich-Mohn Torte mit Prosecco



### Zutaten für den Boden:

**2 Eier**  
**100 ml Pfirsichsaft**  
**125 g Zucker**  
**100 g Butter**  
**100 g geriebener Mohn**  
**150 g Mehl**  
**0,5 Päckchen Backpulver**

### Zutaten für den Belag:

**2 Dosen Pfirsiche**  
**2 Päckchen Tortenguss**  
**250 ml Pfirsichsaft**  
**250 ml Prosecco**  
**6 Esslöffel Zucker ( 3 für die Sahne und 3 für den Tortenguss)**  
**3 Esslöffel geriebenen Mohn**  
**200 ml Sahne**  
**250 g Quark**  
**4 Blatt Gelatine**  
**2 Päckchen Sahnesteif**  
**1 Päckchen Vanillezucker**

### Backzeit ca 25 min bei 175C Grad + Zeit zum kühl stellen

Aus den Zutaten für den Boden einen Teig herstellen, beginnend mit den Eiern und dem Zucker. Wenn diese schaumig-dick geschlagen sind wird die geschmolzene Butter untergerührt. Danach folgen die restlichen Zutaten. Den Teig in einer mit Backpapier ausgelegten Springform backen und in der Forma abkühlen lassen.

Aus Pfirsichsaft, Prosecco, Zucker und Tortenguss einen Guss kochen. Die abgetropften Pfirsichhälften auf dem Tortenboden verteilen. Der warme Tortenguss über die Pfirsiche geben und kalt stellen. Wenn Kinder die Torte essen, den Prosecco einfach durch Pfirsichsaft ersetzen.

In der Zwischenzeit die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und anschließend in wenig Flüssigkeit auflösen. Die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker steif schlagen. Den Quark, Zucker und den Mohn unterrühren. Anschließend die Sahne-Quark Masse mit der Gelatine vermengen und auf der Torte verteilen. Abschließend mit Pfirsichschnitzen verzieren, falls vorhanden und nochmals kalt stellen.