

Bellini Torte mit prickelndem Sekt



Rezept für 16 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Pfirsiche	1 Dose(n) / Becher
Weizenmehl (universal)	75 g
Salz	1 Prise(n)
Feinkristallzucker	60 g
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Sekt	200 ml
Magertopfen / Magerquark	500 g
Pfirsichlikör	2 Esslöffel
Backpulver	1 Teelöffel
Vanillezucker / Vanillinzucker	2 Pkg.
Blattgelatine / Gelatineblätter	6 Stk.
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	400 ml

Zubereitung:

1. Die Eier trennen. Eigelbe mit Zucker und Vanillezucker aufschlagen. Eiweiße mit Prise Salz steifschlagen. Zur Eigelbcreme geben, Mehl mit Backpulver mischen und darübersieben.
2. Alles mischen. Teig in eine Backpapier ausgelegte Form füllen. 20 Min. bei 180 Grad backen. Auskühlen lassen. Boden mit Likör tränken.
3. Eine Pfirsichhälfte in Spalten schneiden. Restl. Pfirsiche pürieren. 3 Blatt Gelatine auflösen und mit Püree mischen.
4. Tortenring um den Boden legen. Restl. Quark mit Sekt und Zucker verrühren. Restl. Gelatine auflösen und unter den Quark rühren.
5. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Unter die Quarkcreme heben. Die Hälfte auf dem Tortenboden verteilen. Pfirsichpüree daraufgeben. Restl. Creme verteilen. Kühlen. Mit Pfirsichspalten dekorieren.

Pro Stück: 193kcal/808kJ

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1806-Bellini-Torte-mit-prickelndem-Sekt.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at