

Joghurt-Topfen-Torte mit Pfirsichen

Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|--|--------------------|
| Backpulver | 1 Teelöffel |
| Maisstärke / Speisestärke / Stärkemehl / Maizena | 20 g |
| Gehobelte Mandeln / Mandelblättchen | 175 g |
| Schlagobers / Rahm / Schlagsahne | 400 g |
| Sahnesteif | 1 Pkg. |
| Pfirsiche | 1 Dose(n) / Becher |
| Rohe Hühnereier - mittel | 4 Stk. |
| Staubzucker / Puderzucker | 16 Dekagramm |
| Topfen / Quark | 25 Dekagramm |
| Natur-Joghurt / Naturjoghurt | 20 Dekagramm |
| Blattgelatine / Gelatineblätter | 4 Stk. |
| Vanillezucker / Vanillinzucker | 2 Pkg. |
| Bienenhonig | 125 g |

Zubereitung:

1. Eier mit 1 El warmen Wasser, 12 dag Zucker und 1 Pkg. Vanillezucker cremig rühren
2. Mehl mit Maizena mischen und unterheben
3. Teig in Tortenform füllen, mit Mandelblättchen bestreuen, bei 200° OUH ca. 30 Min. backen
4. Teig auskühlen lassen, in 2 Hälften schneiden
5. Gelatine einweichen
6. Topfen, Joghurt, restl. Zucker und 1 Pkg. Vanillezucker verrühren
7. Gelatine auflösen und unterziehen, Schlag mit Sahnesteif schlagen und unterheben
8. den Tortenring wieder um den Boden klemmen, Boden mit Pfirsichhälften belegen, Topfenmasse darauf verteilen
9. Honig zerlassen, Mandelblättchen (125 g) unterrühren
10. oberen Boden mit Honiggemisch bestreichen und auf Torte legen

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2048-Joghurt-Topfen-Torte-mit-Pfirsichen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at