

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