

Pfirsichtorte

Zarter Biskuit, belegt mit aromatischen Pfirsichen und einer Quarkcreme! Unkompliziert und himmlisch lecker!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Springform mit 26cm Durchmesser

1 Grundrezept [Biskuit für Kuchen](#)

Für den Belag:

1 Dose Tortenpfirsiche (480g Abtropfgewicht)

500g Magerquark (ggf. laktosefrei)

3 EL Milch (ggf. laktosefrei)

200g Sahne (ggf. laktosefrei)

45g Zucker

1 P. Vanillezucker

3 Blatt Gelatine

Zur Dekoration:

100ml Sahne

1/2 P. Sahnesteif

1/2 P. Vanillezucker

Pistazien, gehackt

1. Den Biskuitboden nach Rezept herstellen und auskühlen lassen. Anschließend auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen.

2. Die Tortenpfirsiche abtropfen lassen und auf dem

Biskuitboden verteilen. Einige Pfirsichspalten zur Dekoration zurückbehalten.

3. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

4. Quark, Milch, Zucker und Vanillezucker verrühren. Die Gelatine ausdrücken und mit vier Esslöffel heißem Wasser auflösen. Einen Esslöffel der Quarkcreme unter das Gelatinewasser rühren, dann die Gelatineflüssigkeit rasch unter die Quarkcreme mischen.

5. Die Sahne steif schlagen und locker unter die Quarkcreme heben. Die Creme auf die Pfirsichschicht geben und glatt streichen. Die Torte etwa zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen, damit die Quarkcreme schnittfest wird. Gerne kann die Torte auch am Vortag zubereitet werden.

6. Zur Dekoration Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker fest aufschlagen. Schlagsahne in eine Tortenspritze mit Sterntülle füllen und Sahnetuffs auf die Torte spritzen. Die Torte mit eingerollten Pfirsichscheibchen und gehackten Pistazien dekorieren.

Milchfrei – Tipp: Einen pflanzlichen Quarkersatz auf Sojabasis anstatt herkömmlichen Quark verwenden. Milch durch eine pflanzliche Alternative, z.B. Mandel- oder Cashewdrink, tauschen. Aufschlagbare Kokos-Schlagcreme, z.B. von Soyatoo, anstatt Sahne einsetzen.



