

Hier auch das Rezept zu meiner Torte:

Quark-Pfirsich-Torte (gebacken in 24 cm Form)

4 Eier

1 Pck. Vanillezucker

200 g. Puderzucker

80 ml Öl

100 ml Fanta

200 g. Mehl

1,5 TL Backpulver

Eier mit dem Zucker schaumig aufschlagen. Öl und Fanta hinzugeben. Mehl und Backpulver abwiegen, sieben und zum Teig hinzugeben. Schnell unterrühren. Im vorgeheizten Backofen bei 165°, 24 cm-Form 60 Min backen.

Böden abkühlen lassen, 2 Mal durchschneiden und "fondanttauglich" mit der Creme füllen.

Creme:

500 g Magerquark

200 ml Schmand

Zucker nach Geschmack (ca. 200 g)

1 Dose Pfirsiche in kleine Stücke geschnitten

5 Blatt Gelatine

Gelatine einweichen. Quark mit Schmand verrühren und Zucker hinzugeben. Gelatine im Topf auflösen und löffelweise die Quark-Schmand-Mischung hinzugeben. Nach etwa 200 ml kann die gelierende Menge mit dem Rest der Quark-Schmand-Creme vermischt werden. Danach können die Pfirsich-Stückchen hinzugegeben werden. Die Creme in zwei Teilen auf den Böden verteilen und über Nacht im Kühlschrank abkühlen lassen.

Am Folgetag mit Ganache (600 g Zartbitterkuvertüre und 400 ml Schlagsahne) einstreichen und eine weitere Nacht im Kühlschrank aufbewahren. Danach kann die Torte mit Fondant eingedeckt werden.