Pfirsich-Joghurt-Topfen-Sahne-Torte

Ein leckerer Kuchen für den Sommer, die Pfirsich-Joghurt-Topfen-Sahne-Torte. Das Rezept gelingt auch mit Marillen oder Mandarinen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

Für den Teig

6 EL	Zucker
6 EL	Öl
6 EL	Mehl
3 Stk.	Eier
1 Packung	Backpulver

Für die Fülle

250 g	Magertopfen
2 Becher	Vanillejoghurt
1 Becher	Schlagobers (steif geschlagen)
Nach Belieben	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Zitronenschale (Abrieb)

1 Schuss	Zitronensaft
1 Dose	Pfirsiche (abgetropft und kleingeschnitten)
6 Blätter	Gelatine
2 EL	Wasser (heiß)

Zubereitung

1. Für die Pfirsich-Joghurt-Topfen-Sahne-Torte zu Beginn den Ofen auf 170 Grad mit Umluft vorheizen. Eine runde Kuchenform einfetten oder mit Backpapier belegen. Das Mehl sowie das Backpulver in eine Schüssel versieben, mit einer Gabel oder dem Schneebesen mischen.

2. In eine zweite Rührschüssel Eier, Zucker und Öl mehrere Minuten lang schaumig schlagen. Anschließend das Mehlgemisch vorsichtig mit einem Löffel unterheben. Den Teig in die Form streichen und etwa 15 bis 20 Minuten lang backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Fülle zubereiten: Die Gelatineblätter in eine Schale mit kaltem Wasser legen und einweichen lassen. Pfirsiche abtropfen lassen und klein schneiden. Das Schlagobers steif schlagen. Vanillejoghurt, Magertopfen, Zucker, Vanillezucker, Schalenabrieb und Zitronensaft in eine große Schüssel geben und mit dem Rührgerät gründlich durchrühren, bis die Masse glatt ist.

4. Das steife Schlagobers mit einem Löffel vorsichtig unter die Creme heben. Pfirsichstückchen ebenfalls unterheben. Zuletzt die Gelatine in 2 Esslöffel heißem Wasser auflösen und unter die Creme ziehen. Die Creme auf dem abgekühlten Boden auftragen und vor dem Servieren im Kühlschrank gut durchziehen lassen.

Tipp

Die Pfirsich-Joghurt-Topfen-Sahne-Torte nach Belieben mit einigen Pfirsichstückchen verzieren. Oder den Saft aus der Dose auffangen und mit einem Päckchen Tortenguss aufkochen, den Kuchen damit überziehen.