

Joghurttorte mit Pfirsichen

Von Kuchenfee

Sommerzeit ist für mich gleichzeitig die leckerste Obstsaison. Frische Beeren, Wassermelone und Steinfrüchte soviel man möchte. Am liebsten sogar noch das Obst aus dem eigenen Garten, oder? Ich habe für euch heute also eine Sommertorte mit Joghurtcreme und Pfirsichen. Das klassische Biskuit Rezept von Kuchenfee Lisa gibts auch direkt dazu ;)

Wir haben die Torte mit unseren Nachbarn geteilt und dadurch den Genuss dieser leckeren Pflirsch Torte direkt verdoppelt. Wenn ihr also Lust auf ein Stück Joghurt Torte habt, und eventuell auch noch Backanfänger seit, könnt dieses Rezept genau das Richtige für euch sein. Es geht wirklich flott und kann noch am gleichen Tag gegessen werden. Die Sahnetorte lässt sich aber auch super am Tag zuvor backen, sodass sie nur noch ausganiert werden muss.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
2 Std. 30 min	35 min	n/a	3 Std. 5 min

8 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BISKUIT

2 x Eier

Größe M

70 g Zucker

1 Prise Salz

1 Paket Vanillezucker

80 g Mehl

1 Msp Backpulver

JOGHURTFÜLLUNG

250 g Joghurt

griechischer

200 ml Sahne

1 EL Zucker

100 ml Fruchtsaft

10 g Agartine

gemahlen

GUSS

200 ml Saft

3 TL Agartine

gemahlen

2-3 TL Zucker

AUSSERDEM

Etwas Aprikosenmarmelade

Pfirsiche

100 ml Sahne

für die Rosetten

Mandeln

gehobelt

Werkzeuge

Springform

20cm Durchmesser

Schüssel

Schneebesen

Gummilippe

Waage

Spritzbeutel

Tülle

Zubereitung

1. BISKUIT

- 01
- Springform mit Backpapier am Boden auslegen. Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.
- 02
- Eier mit Zucker, Salz und Vanillezucker etwa 10 Minuten stark aufschlagen bis sich das Volumen verdreifacht hat.
- 03
- Mehl mit Backpulver vermengen, auf die Masse sieben und mit Liebe und Geduld unterheben. Die Masse dann in die Springform geben und etwa 35 Minuten goldig ausbacken.

- 04** Nach dem backen den Biskuit in der Form auskühlen lassen.
- 05** Nach dem auskühlen, den Biskuit aus der Form lösen, das Backpapier entfernen und einmal waagrecht durchschneiden, sodass zwei Böden entstehen.
- 06** Um den unteren Boden wieder die Springform stellen.

2. FÜLLUNG

- 01** Agartine mit Fruchtsaft und Zucker etwa zwei Minuten leichtbrodelnd auskochen, danach auskühlen lassen bis die Flüssigkeit noch warm ist.
- 02** Die Sahne fast komplett steif schlagen und unter den Joghurt heben.
- 03** Etwa einen großen Esslöffel in die warme Agartine Mischung geben, diese dann zurück unter die Sahnemasse geben.
- 04** Nach Wunsch hier eine Handvoll gewürfelte Pfirsiche dazugeben und die Masse nun die Springform füllen.
- 05** Nun den zweiten Boden auflegen, leicht andrücken und für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank geben.

3. GUSS

- 01** Nach Wunsch den oberen Tortenboden vor dem Guss mit etwas Marmelade dünn einstreichen um das vollsaugen des Biskuit mit dem Guss zu vermeiden.
- 02** Saft, Agartine und Zucker rund 2-3 Minuten leicht brodelnd aufkochen, danach gut auskühlen lassen bis der Guss fast geliert, dann auf den Boden geben und gleichmäßig verteilen. Fest werden lassen.
- 03** Etwas Sahne aufschlagen, mit einem spritzbeutel aufspritzen und Pfirsich Spalten sowie gehobelten Mandeln garnieren.