

Quark-Sahne-Torte mit Pfirsich

Zutaten | 12 – 16 Portionen

	Teig
4	Eier
200 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
4 EL	heißes Wasser
200 g	Weizenmehl
½ Pck	Backpulver
	Belag
825 g	Pfirsichhälften (1 Dose)
500 g	Magerquark
1 Pck	Vanillezucker
500 ml	Sahne
6-7 EL	Zucker
1 Pck	Sahnesteif
	Puderzucker

Zubereitungszeit: 15 Min., Backzeit: 30 Min.

Zubereitung:

- Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Alle Teigzutaten miteinander zu einem glatten Teig verrühren.
- Den Teig in eine gefettete Springform geben und 30 Minuten backen.
- Den Boden abkühlen lassen und einmal waagrecht durchschneiden, wobei das untere Teilstück etwas dicker sein kann.
- Die Pfirsichhälften zu Schiffchen achteln und im Kreis auf den unteren Boden legen.
- Magerquark mit Vanillezucker verrühren.
- Die Sahne mit Zucker und Sahnesteif steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.
- Einen Tortenring um den Pfirsichboden setzen und die gut verrührte Creme darüber verteilen.
- Den oberen Boden vorsichtig auflegen.
- Die Torte im Kühlschrank fest werden lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipp:

Statt Pfirsichen kann man auch Mandarinen (aus der Dose) verwenden, oder in der Beerensaison frische Erd-, Him- oder Blaubeeren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 143,38 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
284 kcal	12,1 g	36,1 mg	7,55 g	77,7 mg