



Lockere Käsecreme auf luftigem Wiener Boden und fruchtigen Pfirsichstücken.



Zubereitungszeit  
**60 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**45 Minuten**



Kühlzeit  
**4 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

Höhe: 10 cm

## ZUBEREITUNG

Den Backrahmen einstellen und mit Backpapier einschlagen. Ofen auf 170 °C Oberunterhitze vorheizen.

Eier mit Salz und Zucker in ca. 20 Min. zu einer sehr cremigen und stabilen Masse verrühren. Die Masse sollte fast steif sein. Mehl, Backpulver und Stärke mischen und hinein sieben, vorsichtig unterheben. Butter ebenfalls vorsichtig unterheben. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und für ca. 45 Min. backen (nach 40 Min. bereits die Stäbchenprobe machen). Den noch heißen Kuchen auf ein sauberes Küchentuch stürzen, Backrahmen entfernen, mit einem Tuch abdecken und komplett abkühlen lassen.

Pfirsichhälften abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen. Sahne mit San Apart steifen und kühl stellen. Quark, San Apart, 5 EL Pfirsich-Flüssigkeit, Puderzucker, Vanilleextrakt und Zitronenschale verrühren. Sahne unterheben.

Den abgekühlten Teigboden mit einer Tortensäge oder einem Tortenmesser halbieren. Den Teigboden benutze ich als Deckel, den Teigdeckel benutze ich als Boden.

Den Teigdeckel auf eine Tortenplatte setzen und mit einem Backrahmen umschließen. 1/3 der Creme auf dem Boden verteilen, die Pfirsichstücke darüber geben und mit der restlichen Creme bedecken.

Den Tortendeckel mit einem Torteneinteiler in 12 oder 16 Stücke einteilen und mit einem scharfen Messer schneiden. Tortenstücke mithilfe eines Tortenretters auf die Creme gleiten lassen und glatt drücken.

Torte für mindestens 3 Stunden kühlen. Vor dem Servieren den Backrahmen entfernen, mit süßem Schnee bestäuben und schneiden.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

## TEIG:

- ☐ **6** Eier
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **200 g** Zucker
- ☐ **180 g** Mehl
- ☐ **60 g** Speisestärke
- ☐ **1 TL** Backpulver
- ☐ **60 g** Butter (flüssig)

## FÜLLUNG:

- ☐ **1** Pfirsich (Dose, Abtropfgewicht 470 g)
- ☐ **600 ml** Sahne
- ☐ **6 TL** San-apart
- ☐ **500 g** Quark
- ☐ **6 TL** San-apart
- ☐ **30 g** Puderzucker
- ☐ Vanilleextrakt
- ☐ **1** Zitrone (Abrieb)

## ZUM BESTÄUBEN:

- ☐ süßer Schnee