

No-Bake-Pfirsich-Eistee-Torte



Zutaten für eine Springform (Ø 18 – 20 cm)

Für den Boden:

- 150 g Löffelbiskuits
- 100 g Butter

Für die Pfirsich-Quark-Füllung:

- 200 ml Sahne
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Sahnestef
- 500 g Magerquark
- 100 g Pfirsichkonfitüre
- 8 Blatt Gelatine
- 100 ml Eistee Pfirsich-Geschmack
- 50 g Zucker (oder gar keinen Zucker, je nach Zuckergehalt des Eistees)
- 2 Pfirsiche oder Nektarinen

Für den Guss:

- 250 ml Pfirsich-Eistee
- 3 Blatt Gelatine
- evtl. 1-2 EL Zucker

Zubereitung:

1. Löffelbiskuits fein zerkrümmeln. Butter schmelzen und zusammen mit den Löffelbiskuits gut miteinander vermischen. Den Boden einer Springform mit Backpapier auskleiden und die Bröselmischung auf den Boden festdrücken. Form in den Kühlschrank stellen.
2. Sahne mit Sahnestef und Vanillezucker steif schlagen und in den Kühlschrank stellen.
3. Gelatineblätter ca. 5 Minuten im kalten Wasser einweichen. Eistee in einem kleinen Topf erwärmen (nicht kochen!). Gelatine ausdrücken und in dem warmen Eistee auflösen.
4. Quark mit Pfirsichkonfitüre verrühren (falls die Konfitüre zu fest sein sollte, kann man diese etwas erwärmen). Aufgelöste Gelatine zügig unterrühren. Pfirsiche oder Nektarinen waschen und in kleine Würfel schneiden. Pfirsichwürfel und die steif geschlagene Sahne unter die Quarkmischung rühren und sofort auf den Tortenboden verstreichen. Kuchen für 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
5. Für den Guss Gelatineblätter einweichen. Eistee mit Zucker in einem kleinen Topf erwärmen (nicht kochen!) und die ausgedrückten Gelatineblätter darin auflösen. Guss etwas abkühlen lassen und auf die fest gewordene Quarkschicht gießen. Torte wieder für 2-3 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Die Kuchenzuckerschnecke

EIN FOODBLOG FÜR ALLE SÜßEN, DIE ES HIN UND WIEDER AUCH MAL SCHARF MÖGEN

www.kuechenzuckerschnecke.de