

## **Biskuit Torte mit Topfen Pfirsich Fülle**



### **Biskuit:**

- 6 Eiklar
- 6 Dotter
- 200 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 200 g Mehl
- fein geriebene Schale einer Zitrone

### **Herstellung Torte:**

6 Eiklar mit dem Zucker und dem Vanillezucker zu sehr steifem Schnee schlagen, die 6 Dotter einzeln unter die Schneemasse rühren, das Mehl und die geriebene Zitronenschale vorsichtig unterheben. In die Form füllen (26 cm) und bei ca 180°C Ober und Unterhitze ca. 30 Minuten backen. Unbedingt die Stäbchenprobe machen!

gefüllt hab ich die Torte dann mit folgendem:

- 250 Topfen (Quark)
- 250 ml Patisseriecreme
- 4 EL Staubzucker
- 1 Dose Pfirsiche
- 3 Blatt Gelatine

Die Pfirsiche klein schneiden, Patisseriecreme steif schlagen, den Staubzucker und den Topfen unterrühren, die eingeweichte Gelatine, die ihr bitte nach Packungsanweisung zubereitet, unterrühren.

Torte waagrecht durchschneiden, mit Marillenmarmelade bestreichen, den Tortenring um den Boden stellen, mit der Creme füllen und den zweiten Boden (mit der Unterseite nach oben, damit sie schon eben ist) darauflegen und über Nacht kühlstellen.

Mit Staubzucker bestreuen oder dekorieren womit immer Ihr wollt ☺

Gutes Gelingen wünsche ich euch.