

Zutaten:

Rührteig:

200 g Zucker
150 g Mehl

100 g Butter
4 Eier
100 g geriebene Mandeln

1/2 Pck. Backpulver
50 g Stärke

Füllung:

300 g Himbeeren
1 gr. Dose Pfirsich
3-4 EL Puderzucker
500 g Quark
1 Pck. Vanillezucker
400 g Sahne
10 Blatt Gelatine
2 EL Persico-Likör

Verzierung:

100 g Sahne
60 g gehackte Pistazien
etwas Schokodeko

Backzeit: 30min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 175°C

Zubereitung:

Butter cremig rühren. Den Zucker einrieseln lassen und mit der Butter weißcremig rühren. Die Eier nach und nach einzeln unterschlagen. Das Mehl, die Mandeln, die Stärke und das Backpulver mischen und unter die Eiermasse heben. Den *Thermo-Star Vario* mit einer *Dauerbackunterlage* versehen und eine 28 er Form (*Margerite, Passionsblume, Gazania, usw.*) auf den Rost stellen und den Teig mit dem *Hermelin M* einfüllen und in den vorgeheizten Backofen schieben und nach dem Backen gut auskühlen lassen.

Gelatine einweichen und die Pfirsiche abtropfen lassen. 1/3 der Pfirsiche pürieren, 1/3 würfeln und die restlichen Pfirsiche zum Dekorieren in Spalten schneiden.

Die Himbeeren mit 3 EL Persico-Likör aufkochen. Vanillepuddingpulver mit 3 EL Pfirsichsaft anrühren, in die Fruchtmasse rühren und aufkochen lassen. Danach abkühlen lassen.

Den Quark mit Puderzucker und Pfirsichpüree verrühren. Gelatine auflösen und an die Quarkmasse angleichen. Die Sahne steif schlagen und mit dem *Sofliner groß* unterheben.

Den Rührteig mit dem *Torten- und Garniermesser* halbieren und die Form um den Boden stellen und die Himbeermasse darauf verteilen. Darauf die Hälfte der Quarkmasse verteilen. Den zweiten Boden auflegen und die restliche Quarkmasse darauf mit dem *Liftboy spitz* verstreichen. Die Torte mind. 2 Stunden kalt stellen.

Die Torte mit Sahne, Pistazien und Schokodeko verzieren.