

Zutaten:

Biskuitteig:

2 Eiweiß 35 g Zucker 2 Eigelb 60 g Mehl

Fruchtgelee:

2 Blatt Gelatine100 ml Maracujasaft2 Pfirsiche (á 100 g), fein gewürfelt

Sahnecreme:

6 Blatt Gelatine
200 g Schlagsahne
250 g Magerquark
150 g Magerjoghurt
2 1/2 Pfirsiche, püriert
100 ml Maracujasaft
1 Spritzer Zitronensaft
2 TL flüssiger Süßstoff (6g)

Dekoration:

1/2 Pfirsich Kakaopulver nach Belieben



Backzeit: 12min Temperatur: 200°C

Zubereitung:

Teig:

Eiweiß in dem Schlagkessel steifschlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Eigelb mit dem Sofliner groß unterziehen. Mit dem Müllermeister Mehl darübersieben und unterheben. Dauerbackunterlage auf den Rosti III legen, Mohnblume daraufstellen, den Teig einfüllen und mit dem Liftboy spitz glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 12 Minuten backen.

Fruchtgelee:

Gelatine nach Anleitung in kaltem Wasser einweichen und im *Vemmina Cup 1/2I* auflösen. Maracujasaft und Pfirsichwürfel mischen, die Gelatine unterrühren. Das Fruchtgelee andicken lassen und auf dem Biskuitboden verteilen.

Sahnecreme:

Gelatine nach Anleitung in kaltern Wasser einweichen und auflösen. Schlagsahne steifschlagen.

Quark, Joghurt, Pfirsichpüree, Maracujasaft, Zitronensaft und Süßstoff im *Schlagkessel 3,0l* verrühren. Gelatine angleichen und die Sahne unterheben.

100g der Sahnecreame in den *Spritzbeutel Profi I* mit *Sterntülle 8* füllen und bereit legen. Sahnecreme in die *Mohnblume* einfüllen und mit dem *Liftboy spitz* glattstreichen. Die Torte mit dem *Spritzbeutel Profi I* verzieren und 2 Stunden kaltstellen.

Mit Pfirsichspalten dekorieren und nach Belieben etwas Kakao darübersieben.

Hinweis:

Die Torte ist auch für Diabetiker geeignet, wenn der Zucker gegen Fruchtsucker ausgetauscht wird

Bei der Einteilung in 16 Stücke hat 1 Stück:

0,9 BE ca. 118kcal / 494kj 11g KH 5g F 5g E