

Zutaten:

Biskuit:

3 Eier
100g Zucker
60 g Mehl
60 g Speisestärke
1/2 TL Backpulver

Füllung:

1 Dose Pfirsiche
10 Blatt Gelatine
400 g Sahne
600 g Pfirsich-Joghurt
4 cl Pfirsichlikör
2-3 EL Pfirsichmarmelade
80 g Zucker

Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 15min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 175°C

Umluft: 175°C

Zubereitung:

Biskuit lt. Anleitung Blitzbiskuit herstellen.

Die **Lotosblume** mit **Dauerbackunterlage** auf den **Thermo-Star** stellen, Teig einfüllen und mit dem **Liftboy spitz** glattstreichen und im vorgeheizten Ofen bei 175° C 15 Minuten backen.

Pfirsiche abtropfen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Pfirsiche in Scheiben schneiden und auf dem erkalteten Boden verteilen. Joghurt, Zucker, Pfirsichmarmelade und Pfirsichlikör miteinander verrühren. Die Sahne steif schlagen. Gelatine nach Anleitung auflösen und an die Joghurtmasse angleichen. Die Sahne unterheben und die Masse auf den Pfirsichen verteilen. Die Torte 1 1/2 Stunden kalt stellen.

Mit der Öffnung einer großen Tülle 8 Kreise auf der Torte vorzeichnen. Mit einem Löffel Pfirsichmarmelade in die Kreise geben, dann mit der **mittleren Rosentülle** kleine Röschen um die Marmelade spritzen. Kuchen auf die **Blue Line Devonport** umsetzen und die **Lotosblume** entfernen.