Sommersonne

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

1 D.Pfirsiche

Boden:
80 g Butter
80 g Zucker
2 Eier
150 g Mehl
1 TL Backpulver
50 g Maracujasaft

Füllung:
500 g Snow Creme
250 g Magerquark
30 g Zucker
50 g Maracujasaft
1 Spritzer Zitronensaft
150 g Schlagsahne

Tortenguß:
1/8 l Pfirsichsaft
1/8 l Maracujasaft
1 P. Tortenguß hell
20 g Zucker

Zubereitungszeit: 20min
Backzeit: 15min
Temperatur:
Ober- u. Unterhitze: 200°C
Umluft: 200°C

Zubereitung:

Pfirsiche abtropfen und den Saft auffangen. 2 Hälften für den Boden in Würfel schneiden. Butter und Zucker weißcremig schlagen, die Eier nach und nach zufügen. Mehl und Backpulver darübersieben, mit dem Maracujasaft und den Pfirsichwürfeln untermischen.
Dauerbackunterlage auf den **Thermo-Star** legen, **Margerite** daraufstellen, Teig einfüllen und mit dem **Liftboy spitz** glattstreichen.
Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 20 Min. backen.

Snow Creme glattrühren. Quark, Zucker, Maracuja- und Zitronensaft verrühren. Sahne steifschlagen
und unterheben. Quarksahne einfüllen und glattstreichen. 2 Stunden kalt stellen.
Tortenguß nach Anleitung zubereiten, mit dem Pinsel verteilen und erstarren lassen.