

Zutaten:

Biskuitteig:

2 Eiweiß
35 g Zucker
2 Eigelb
60 g Mehl

Fruchtgelee:

2 Blatt Gelatine
100 ml Maracujasaft
2 Pfirsiche (à 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 1/2l* auflösen. Maracujasaft und Pfirsichwürfel mischen, die Gelatine unterrühren. Das Fruchtgelee andicken lassen und auf dem Biskuitboden verteilen.

Sahnecreme:

Gelatine nach Anleitung in kaltem 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 Sahnecream 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