



Pfirsichtorte mit Knusperboden

Zutaten:

Für den Boden: 150 g Zwieback | 75 g Butter | 1 Msp. Steviapulver (ca. 0,3 g) |

Für die Quarkmasse: 250 g Sahnequark | 250 g Naturjoghurt | 1 gestr. TL Steviapulver | 4 Pfirsiche | 10 Blatt weiße Gelatine

Für den Boden den Zwieback in einen Gefrierbeutel geben und dies mit einem Nudelholz oder Fleischklopfer zerkleinern.

Die Butter bei schwacher Hitze in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Anschließend die lauwarmer Butter und das Steviapulver mit den Zwiebackbröseln in einer Schüssel zusammenmischen.

Den Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen und die Zwiebackmasse in der Form gleichmäßig verteilen. Mit den Fingern fest an den Boden drücken, sodass ein geschlossener Tortenboden entsteht.

Quark, Joghurt und restliches Steviapulver für die Quarkmasse in eine Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen glatt rühren.

Die Pfirsiche ein paar Sekunden in kochendes Wasser tauchen, kalt abschrecken und häuten. Anschließend halbieren und entkernen. Zwei Pfirsichhälften in kleine Würfel schneiden und beiseite stellen. Die restlichen Pfirsiche in einem hohen Becher mit dem Stabmixer pürieren und unter die Quarkmasse heben.

Die Gelatine in einem kleinen Topf mit kaltem Wasser bedecken und etwas 5 Min. einweichen lassen. Das Wasser abgießen und die Gelatine bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen (Achtung: Gelatine darf nicht kochen!).

Dann 2 EL Quarkmasse mit der Gelatine verrühren und unter ständigem Rühren nach und nach zur restlichen Quarkmasse geben. Die Pfirsichwürfel unterrühren, die Mischung auf den Tortenboden verteilen und die Oberfläche glatt streichen.

Die Torte mindestens 1 Std. im Kühlschrank fest werden lassen und mit einem angefeuchteten Messer vorsichtig die Torte vom Springformrand lösen. Nun kann der Rand entfernt werden und die Torte serviert werden.