

Pfirsich - Obst - Torte

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Früchte

Zutaten für: 1 Keine Angabe

1		Fertiger Biskuitboden (ca.
200		G)
2-3	Essl.	Aprikosenkonfitüre
8	Blätter	Helle Gelatine
2	Pack.	(je 500 g) Joghurt ohne Zusätze
2	Essl.	Zitronensaft (20 g)
2	Dosen	Pfirsichhälften (je 470 g Abtropfgewicht)
1/2	Pack.	(100 g) Schlagsahne f. den Rand
50	Gramm	Gehackte Pistazien z. Bestreuen

Anleitung:

Biskuitboden mit Konfitüre bestreichen, in eine Springform legen, den Rand schließen. Die Gelatine nach Anweisung einweichen und auflösen. Joghurt mit dem Zitronensaft glattrühren, ein paar Löffel davon in die Gelatine rühren, diese Masse dann gleichmäßig unter den Joghurt mischen. Die Pfirsichhälften gut abtropfen lassen, auf dem Biskuitboden verteilen. Die Joghurtmasse darübergerben, glattstreichen. Torte einige Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Sahne steif schlagen. Den Rand der Torte mit einem spitzen Messer vorsichtig von der Form lösen. Mit Sahne und Pistazien dekorativ garnieren.