Bellini-Quark-Torte

Zutaten für 1 Torte:



Krümelboden:
200 g Vollkorn-Butterkekse
140 g flüssige Butter

Belag:
12 Blatt weiße Gelatine
1 kg Magerquark
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 große Dose Tortenpfirsiche
200 g Schlagsahne

Außerdem:
50 g Gelierzucker 1:2
1/2 Päckchen klares Tortengusspulver (6 g)
150 ml Sekt

Zubereitung:
Für den Boden die Kekse in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und Kekse mit einem Rollholz fein zerkrümeln. Mit Butter verkneten und als Boden in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Durchmesser) drücken. Ca. 1 Stunde kalt stellen.
Die Pfirsiche abtropfen lassen lassen, dabei den Saft auffangen.
Für die Füllung die Gelatine in kaltes Wasser einweichen.
Quark mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Vom den

abgetropften Pfirsichen 150 ml Saft abmessen und unterrühren.
Gelatine ausdrücken und in der Mikrowelle (oder heißem Wasserbad) auflösen, dann unter die Quarkcreme rühren.
Sahne steif schlagen und unter den Quark ziehen.
Den Krümelboden von dem Papier lösen, auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umstellen. 1/3 der Quarkcreme darauf verstreichen.
100 g Pfirsiche abwiegen und zur Seite stellen, den Rest auf der Quarkcreme verteilen. Die restliche Creme darüber geben und glatt streichen. Torte für mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank geben, besser noch über Nacht.
Für den Fruchtspiegel, die restlichen Pfirsiche pürieren, in einen Topf geben und mit dem Gelierzucker ca. 4 Minuten kochen lassen. Den Sekt dazugeben und unter ständigem Rühren das Tortengusspulver auflösen bis keine Nester mehr zu sehen sind. Das Ganze nochmals aufkochen, für 2 Minuten abkühlen lassen und löffelweise auf die Torte geben.
Nach 10 Minuten kann der Tortenring entfernt werden.

© lecker-backen.de