
Joghurt-Pfirsich-Torte

Kategorie: Kuchen und Torten - Aufwand: mittel - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: möglich

Zutaten

Boden

200 g Vollkornkekse

100 g Butter

Belag

1 Gelatine

Päckchen (vegetarische

Alternative:

Agar-Agar)

1 Zitrone

1 Orange (oder

Orangensaft)

50 g Zucker

400 g Frischkäse

400 g Joghurt

1 kleines Pfirsiche (oder frische

Glas Früchte)

3 EL zerbröselte

Löffelbiscuit nach

Belieben

(Angaben für 1 Kuchen)

Mit frischen Pfirsichen oder Nektarinen kann man die Torte natürlich noch leckerer machen. Sie hat - wenn es überhaupt einheimische Früchte gibt - nur sehr kurz Saison. Ansonsten muss man ausnahmsweise mit eingemachtem Obst vorlieb nehmen.

Zubereitung

Die Kekse in einen Gefrierbeutel füllen und fein zerbröseln. Die Butter schmelzen und mit den Keksbröseln vermischen. Eine Springform mit Backpapier auskleiden und die Keksmasse darauf verteilen und gut andrücken.

Den Saft der Zitrone und Orange in einem Topf erhitzen, den Zucker darin auflösen und die Gelatine oder das Agar-Agar einrühren. Die Gelatinemasse mit Frischkäse und Joghurt gut verrühren. Die Hälfte auf den Kuchenboden streichen und etwa eine halbe Stunde kühl stellen. Die Früchte in Scheiben schneiden und den Kuchen damit belegen, dann die restliche Joghurtmasse darauf streichen und die Torte noch mindestens drei Stunden kühl stellen.

Wer mag, kann die Torte noch mit zerbröselten Löffelbiscuit bestreuen oder anderweitig dekorieren.