Pfirsich-Joghurt-Torte mit Schokoladenstreusel



Mäßig süß, aber fruchtig
Sommerzeit ist Obstzeit. In den Regalen der Discounter und Supermärkte stapeln sich die frischen Obstsorten. Sie haben sicherlich auch schon die eine oder andere Obstsorte ins Auge gefasst, um Kuchen, Torten oder Desserts damit zuzubereiten. Vielleicht kochen Sie ja auch damit? Entenbrust in Orangensauce? Berliner Leber (mit Apfelscheiben)?

Hier wird ein Korb Pfirsiche, etwa 1 kg, für eine Torte verwendet. Geputzt, entkernt, kleingeschnitten und dann in der Küchenmaschine zu einem Brei verarbeitet.

Als normale Füllmasse für die Torte dient 1 l milder Naturjoghurt. Dazu der Pfirsichbrei, ebenfalls 1 l. Und schon hat man eine Füllmasse von 2 l. Und das bedeutet, dass man zum Festigen 20 Blatt Gelatine benötigt.

Als kleine Dekoration und für etwas mehr schokoladige Süße kommen noch Schokoladenstreusel auf die fertige Torte.

Ein wahres Sommer-Ess-Vergnügen, denn gut gekühlt – solche Torten sollte man bei sommerlichen Temperaturen immer im Kühlschrank aufbewahren, was sie auch vor einem Fruchtfliegenbefall schützt – ist diese Torte ein Genuss. Frucht, Schokolade und Joghurt schmeckt zusammen immer. Und bei dieser Torte allemal.

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 1 kg Pfirsiche (1 Korb)
- 1 l milder Naturjoghurt (2 Becher à 500 ml)
- 20 Blatt Gelatine

Zum Dekorieren:

- eine Handvoll Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.



Mit etwas Schokoladenstreusel
Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Pfirsiche putzen, entkernen, in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Pfirsichstücke in der Küchenmaschine zu einem Brei häckseln.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser kurz einweichen.

Einen Becher Joghurt in einem Topf leicht erhitzen.

Gelatine nach und nach mit der Hand auspressen, in den Joghurt geben und mit dem Schneebesen gut verrühren.

Zweiten Joghurt dazugeben.

Pfirsichbrei ebenfalls dazugeben. Alles gut vermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform geben, verteilen und Torte am besten über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.

Torte aus dem Kühlschrank nehmen. Mit einer Handvoll

Schokoladenstreusel bestreuen. Backform und Backpapier entfernen. Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!