Topfenoberstorte mit Pfirsichstückchen

Rezept und Foto von Monika Pintarelli

Zutaten für den Teig
4 Dotter
4 Eiklar
2 EL.heißes Wasser
120 g Zucker
1 Vanillezucker
150 g glattes Mehl

Zutaten für die Creme
3 Dotter
3 Eiklar
250 g Staubzucker
1 Vanillezucker
etwas Zitronenabrieb
500 g Topfen – (Quark)
750 ml Schlagobers
8 Bl Gelatine
4 St Dosenpfirsich

Zubereitung Teig:
Eiklar in der Küchenmaschine aufschlagen (Ballonschneebesen)
Dotter, Zucker, Vanillezucker, Wasser in der Küchenmaschine 10 Minuten dickschaumig aufschlagen,gesiebtes Mehl unterrühren und den Schnee unterheben.
In eine gefettete,gebröselte 28er Topfenform füllen,glattstreichen und im 170 Grad Heißluft vorgeheiztem Backofen ca. 20-25 Minuten backen – Stäbchenprobe. Ausgekühlt 1 mal durchschneiden

Zubereitung Creme:
Schnee in der Küchenmaschine schlagen (Ballonschneebesen) und Schlagobers schlagen,
kalt stellen ,
Dotter mit Staubzucker , Vanillezucker und Zitronenabrieb in der Küchenmaschine schaumig rühren,Topfen dazurühren und den Schnee unterheben , Gelantineblätter in kaltem Wasser einweichen , ausdrücken, in etwas Pfirsichsaft erwärmen und in die Vormasse einrühren, die gewürfelten Dosenpfirsiche untermischen und zum Schluss das Schlagobers unterheben .
Die durchgeschnittene Torte mit der Creme füllen und mit Staubzucker bestreuen.