

Verpoorten Pfirsich-Quark-Törtchen

Zutaten

Kuchendessert mit Pfirsichen, Maracuja und Eierlikör

Für den Biskuitteig:

3 Eier

75 g Zucker

75 g Mehl

25 g Speisestärke

1 TL Backpulver

Für den Eierlikör-Quark:

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

30 g Gelatine Fix

60 g Zucker

500 g Speisequark

200 ml Sahne

Für den Pfirsich-Maracuja-Rahm:

300 g Pfirsiche (Halbe Frucht frisch oder aus der Dose)

100 ml Maracujasaft

35 g Gelatine Fix

200 g Sauerrahm

Zur Deko:

100 g Pfirsiche (Halbe Frucht frisch oder aus der Dose)

Nach Belieben frische Erdbeeren



Zubereitung

1. Backofen auf 200°C vorheizen. Für den Biskuitteig Eier trennen. Eiweiße mit Zucker steif schlagen. Eigelbe zügig unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und unter die Eimasse heben. In eine gefettete Springform streichen und 10 Minuten backen. Auskühlen lassen. Mit Dessertringen (7,5 cm Durchmesser) 6 Böden ausstechen und Dessertringe hiermit auslegen.

2. Für den Eierlikörquark VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit dem Gelatine Fix verrühren, bis sich dieses aufgelöst hat. Zucker, Speisequark und steifgeschlagene Sahne unterrühren. In die Dessertringe streichen.

3. Für den Pfirsich-Maracuja-Rahm Pfirsiche pürieren. Maracujasaft und Gelatine Fix hinzugeben und solange rühren, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Sauerrahm unterrühren und auf den Eierlikörquark streichen. Eine Stunde kaltstellen.

4. Restliche Pfirsiche in Scheiben schneiden und auf den Törtchen verteilen. Das Kuchendessert mit Erdbeeren verzieren.

[Link zum Rezept: Verpoorten Pfirsich-Quark-Törtchen](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Verpoorten Pfirsich-Quark-Törtchen

[Link zum Rezept: Verpoorten Pfirsich-Quark-Törtchen](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de