

Gut aufgelegt!

Dieses Gebäck punktet nicht nur durch innere Werte, sondern vor allem durch gutes Aussehen. Erfreuen Sie sich an unseren prächtig belegten Süssigkeiten. Ein Anblick, der einfach für gute Laune sorgt, nicht?



Bestell-Tipp

Auf der **Tortenplatte mit Fuss** «**Elégance**» serviert, erhält Ihr Gebäck einen effektvollen Auftritt. Ohne Rand, für einfaches Schneiden. Infos und Bestellmöglichkeit auf unserer Website



bettybossi.ch/online-shop

Pfirsichtorte

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.

Backen: ca. 20 Min.

Für eine Springform von ca. 18 cm Ø,
Boden mit Backpapier belegt

60 g Zucker

2 Eigelbe

1 EL heisses Wasser

2 Eiweisse

1 Prise Salz

1 EL Zucker

**75 g gemahlene
Haselnüsse, geröstet**

40 g Mehl

1 EL Kakaopulver

2 EL Puderzucker

5 EL Zitronensaft

2 EL Wasser

**1 weisser Pfirsich,
in Würfeli**

4 EL Gelierzucker

1½ dl Vollrahm

**4 EL griechisches Joghurt
nature**

**1 weisser Pfirsich,
in Schnitzchen**

1 — Zucker, Eigelbe und Wasser mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 3 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist.

2 — Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker begeben, kurz weiterschlagen. Nüsse, Mehl und Kakaopulver mischen, mit dem Eischnee auf die Masse geben, sorgfältig darunterziehen, in die vorbereitete Form füllen.

3 — Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf ein Gitter stürzen. Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren, Biskuit damit beträufeln.

4 — Wasser mit dem Pfirsich und dem Gelierzucker aufkochen, ca. 4 Min. sprudelnd kochen, auskühlen. Rahm steif schlagen, Joghurt daruntermischen, auf dem Biskuit verteilen, mit dem Kompott und dem Pfirsich verzieren.

Stück (1/8): 264 kcal, F 15 g, Kh 29 g, E 5 g