

Schaumkuss-Torte für Marlis Schaum

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

für den Teig

3 Eier
3 EL EL heißes Wasser
150 g Zucker
150 g Mehl
1 TL Backpulver

für die Creme

2 Becher Sahne
500 g Magerquark
12 Stück Schaumküsse (ohne Waffel...hebt die Waffeln für die Deko auf)
1 große Dose Dosenpfirsiche

Zubereitung

1. Wir starten mit dem Teig. Gebt die Eier, das heiße Wasser und den Zucker in eine Schüssel und schlagt alles 10 Minuten schaumig. Dann rührt ihr Mehl und Backpulver unter. Jetzt nehmt ihr eine Springform, legt den Boden mit Backpapier aus und gebt den Teig hinein. Der wird jetzt für ca. 20 Minuten bei 170 Grad Umluft gebacken.
2. In der Zwischenzeit bereitet ihr die Creme zu. Schlagt die Sahne steif, gebt den Magerquark hinzu und nach und nach die Schaumküsse ohne Waffel. Jetzt zu den Pfirsichen. Hebt euch 2 Pfirsiche für die Deko auf. Den Rest schneidet ihr in kleine Würfel und hebt sie unter die Creme.
3. Wenn der Biskuitteig fertig gebacken und abgekühlt ist, gebt ihr die Creme darauf. Schneidet jetzt die Pfirsiche in Streifen und halbiert die Waffeln. Damit könnt ihr die Torte jetzt dekorieren. Wichtig: Ab jetzt muss die Torte kühl stehen oder möglichst schnell verzehrt werden.