Pfirsich-Topfen-Torte

Zubereitung

Biskuit bei 180 Grad ca. 35 Minuten backen.

Creme: Topfen mit Zucker gut verrühren und aufgeschlagene Sahne unterrühren.

Am Tortenrand Schokoröllchen aufstellen, einmal Schoko oben, einmal unten, immer abwechseln. Pfirsichscheiben auf den Tortenboden legen, dann Creme drauf, dann Deckel drauf und die restliche Creme verteilen. Mit Pfirsichscheiben und ev. Schokospänen dekorieren.

Dieses Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Karin Hinterndorfer

Zutaten

Biskuit:

- 6 Eier
- 20 dag Zucker
- 20 dag Mehl

Creme:

- 2 Topfen mager
- 15 dag Zucker
- 1 Obers mit Sahnesteif