Zutatenliste

Pfirsich-Schoko-Törtchen

Anzahl	Einheit	Zutat
90	g	Kokos-Zwieback
50.00	g	Butter
0.50	TL	Kakaopulver
2.00	Blatt	Gelatine
1.00		Pfirsich
20.00	g	Kokosraspel
125.00	g	Speisequark
75.00	g	Vollmich-Joghurt
2.00	EL	Zucker
1.00	Pck.	Vanillin-Zucker
100.00	g	Schlagsahne
15.00	g	Zartbitterschokoladen-Raspel
0.00		Frischhaltefolie

Zubereitung

Zwieback, bis auf einen, klein mixen. Butter schmelzen. Zwiebackbrösel, Kakao und Butter vermengen. 4 Dessertringe ca. 8cm Durchmesser auf einen mit Folie ausgelegten Teller stellen. Zwieback- Mix in Ringe geben, festdrücken, kalt stellen. Gelatine einweichen. Pfirsich entsteinen, 3/4 des Fruchtfleischs würfeln. Kokosraspel rösten, auskühlen lassen. Quark, Joghurt, Zucker und Vanillin- Zucker verrühren. Gelatine schmelzen, 3 EL Creme einrühren, in übrige Creme rühren. Pfirsichwürfel, Kokosraspel, bis auf 1 TL, unterrühren. Ca. 15 Min. kühlen. Sahne steif schlagen. Erst Sahne, dann Schokoraspel unter die Creme heben, in Dessertringe füllen, mind.3 Std. kühlen. Pfirsichviertel in 8 dünne Spalten, übrigen Zwieback in Stücke schneiden. Ringe lösen. Törtchen mit Pfirsichspalten, Kokosraspeln und Zwieback verzieren