

Fr. Düllmann's Dinkel-Nuss-Pfirsichkuchen

4	Eier
100 gr.	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
100 gr.	(Dinkel-)Mehl
3 Teel.	Backpulver
100 gr.	geriebene Haselnüsse
1 Dose	Pfirsiche
1 Tütchen	Zitronengötterspeise
1 Pck.	Gelatine
2 Becher	Sahne
2 Teel.	Puderrucker
500 gr.	Quark
150 gr.	Frischkäse

Backofen auf 175 Grad vorheizen.

4 Eiweiße schaumig schlagen.

4 Eigelbe schaumig schlagen, 2 Essl. Wasser und den Zucker zugeben und cremig schlagen.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen, mit den Haselnüssen vorsichtig unter die Eimasse ziehen.

In der mit Backpapier ausgelegten Backform sofort im vorgeheizten Backofen ca. 20 – 25 min bei 175 ° C backen.

Erkalten lassen.

Tortenboden einmal durchschneiden, dabei die obere Hälfte etwas dünner schneiden. Aus dem Tortenunterteil Brösel herausnehmen (Untertasse bedeckt reicht) und für die Verzierung beiseitestellen.

2 Tassen Pfirsichsaft (= Doseninhalt), 1 Tütchen Zitronengötterspeise und 1 Tütchen Gelatine verrühren, ca. 10 min. quellen lassen, derweil 2 Becher Sahne mit Puderrucker schlagen, zur Seite stellen.

500 gr. Quark, ½ Packung Frischkäse und den Doseninhalt (außer 3 Hälften) in kleine Stückchen geschnitten unterrühren.

Saftmischung in der Mikrowelle erhitzen (nicht kochen lassen) einschütten, schnell verrühren, mehr als die Hälfte der geschlagenen Sahne vorsichtig unterziehen und die Masse auf den Tortenboden geben. Obere Tortenhälfte auflegen, Rand vorsichtig eindringen, im Kühlschrank erkalten lassen und aus der Form lösen.

Rest Sahne auf den oberen Biskuitboden und um die Deckelkante streichen, Tortenbrösel darüber verteilen. Die 3 Pfirsichhälften in dünnen Spalten im Kranz auf Außenkante und 3 Segment in die Mitte legen.