



Bellini-Torte

Zeit gesamt
4h 20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

Butter	100 g
Löffelbiskuits	200 g
Blattgelatine	8 g
Pfirsiche	5 St.
Sahnejoghurt Griechischer Art	500 g
Zucker	125 g
Vanille Zucker	20 g
Prosecco	100 ml
Schlagsahne	300 g
Minze, frisch	10 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, hohes Gefäß, mittlerer Topf, Springform 28 cm Durchmesser, Backpapier, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, Gefrierbeutel

1. In einem Topf Butter auf mittlerer Stufe schmelzen. In einem Gefrierbeutel Löffelbiskuits fein zerkrümeln. In dem Topf mit Butter vermengen und Masse in einer am Boden mit Backpapier ausgelegten Springform verteilen, gut festdrücken. Boden kühl stellen.
2. In einer Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 500 g Pfirsiche häuten, halbieren, entkernen und würfeln. In einer Schüssel Joghurt mit 100 g Zucker, Vanillinzucker und Prosecco verrühren.
3. Gelatine leicht ausdrücken und in einem Topf auf mittlerer Stufe ca. 2 Min. schmelzen lassen. 2 EL Joghurtcreme unterrühren, dann diese Masse unter die übrige Creme ziehen. Kurz kühl stellen, bis die Creme zu gelieren beginnt.
4. In einer Schüssel Sahne mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen und unter die Masse ziehen. Pfirsichwürfel unterheben und Creme auf den Tortenboden geben. Glatt streichen und mind. 4 Std. oder über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.
5. Übrige Pfirsiche waschen, halbieren, entsteinen und in dünne Spalten schneiden. Minze waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und Bellini-Torte mit Pfirsichspalten und Minzblättern garnieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	209 kcal
Kohlenhydrate	25 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	10 g