

Vitamin-Torte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

3 Eier, 60 gr Zucker, 100 gr Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, 3 Esslöffel warmes Wasser, 750 ml Multivitaminsaft, 1 Dose Pfirsiche, 2 Päckchen Vanillepuddingpulver, 1 Becher Sahne.

Die Vorbereitungen:

Pfirsiche abtropfen lassen und würfeln, Gelatine einweichen.

Die Zubereitung:

Die Eier trennen, Eigelbe mit Wasser schaumig schlagen. Zucker einrieseln lassen. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und portionsweise unterrühren. Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unterheben. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und bei 180°C ca. 15-20 Minuten backen.

Um den erkalteten Biskuit einen Tortenring stellen. Aus dem Multivitaminsaft mit dem Vanillepuddingpulver wie gewohnt einen Pudding kochen. Pfirsichwürfel unterheben. Den Pudding auf den Biskuitboden geben und glatt streichen. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Sahne steif schlagen und die Torte damit verzieren.