



Menge 1 Springform (24 cm Ø)



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

## KOKOS-FRISCHKÄSE-TORTE MIT PFIRSICHEN

Aromatische Pfirsiche, Kokosraspeln und eine köstliche Frischkäsecreme machen diese Torte zu einem himmlischen Sommergenuss. Und der Ofen darf kalt bleiben!



### Zubereitung

1. Eine Springform (24 cm Ø) mit Backpapier belegen.
2. Kokosraspel in einer Pfanne bei mittlerer Hitze leicht anrösten, dann abkühlen lassen.
3. Für den Boden Butter zerlassen. Amarettini in einem Blitzhacker (alternativ in einem Gefrierbeutel mithilfe eines Nudelholzes) fein zerkrümeln. Amarettinikrümel mit 30 g Kokosraspeln und geschmolzener Butter mischen, in der Springform verteilen und gut andrücken. Kalt stellen.
4. Für den Belag Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, Schale fein abreiben und Saft auspressen. Frischkäse mit Sahnejoghurt, Kokosmilch, 120 g Diamant Feinster Zucker, Zitronenschale, 1 EL Zitronensaft und restlichen Kokosraspeln gut verrühren.
5. Gelatine ausdrücken, im Topf erwärmen und auflösen. Frischkäsemasse esslöffelweise unter Rühren dazugeben und alles glatt verrühren. Die Hälfte der Masse auf dem Krümelboden verteilen.
6. Pfirsiche unten kreuzförmig einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen und Haut ablösen. Anschließend entsteinen, 2/3 der Pfirsiche in Spalten schneiden und auf die Frischkäsemasse legen. Restliche Frischkäsemasse darauf verteilen und glatt streichen.
7. Restliche Pfirsiche mit 2 EL Diamant Feinster Zucker pürieren und in Schlieren auf der Torte verteilen.
8. Torte mindestens 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

### Zutaten

Für den Boden:

80 g	Kokosraspel
60 g	Butter
120 g	Amarettini

Für den Belag:

8 Blatt	Gelatine
1/2	Bio-Zitrone
400 g	Frischkäse Balance (16 % Fett)
300 g	Joghurt (10 % Fett)
250 ml	Kokosmilch
120 g	Diamant Feinster Zucker
400 g	Pfirsiche
2 EL	Diamant Feinster Zucker

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.