

## Pfirsich Maracuja Torte ohne Backen

### Zutaten für eine runde 26 cm Springform

#### Für den Boden

- 200 g Butterkekse
- 100 g Butter (geschmolzen)

#### Für die Füllung

- 500 g Naturjoghurt
- 400 ml Schlagsahne
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 3 EL Zucker
- 2 Päckchen Gelatine (gemahlen)
- 1 Dose Pfirsiche (groß)

#### Für den Spiegel

- 500 ml Maracujasaft (oder Multivitaminsaft)
- 2 Päckchen Tortenguss



#### Arbeitszeit:

ca. 30 Minuten

#### Ruhezeit:

3 Stunden

1. Zermahle die Butterkekse mit einem Mixer und verrühre sie mit der Butter.
2. Nimm eine Tortenplatte und lege 26 cm Tortenring darauf.
3. Gib die Keksmasse hinein und drücke sie fest an. Stelle sie in den Kühlschrank.
4. Schlage die Sahne mit dem Vanillezucker und dem Sahnesteif steif.
5. Schneide die Pfirsiche in kleine Würfel.
6. Verrühre den Joghurt mit dem Zucker in einer Schüssel.
7. Rühre die Gelatine in einem Topf mit nur 12 Esslöffel Pfirsichsaft an und lass sie 10 Minuten quellen. Dabei wird die Gelatine fest. Stelle den Topf auf den Herd und erwärme die Gelatine, bis sie wieder flüssig ist. Die Gelatine darf nicht kochen!

8. Verrühre die flüssige Gelatine mit dem Joghurt. Hebe danach die Schlagsahne und die Pfirsichwürfel unter.
9. Verteile die Joghurtcreme auf dem Keksboden.
10. Lasse die Torte nun für 2 Stunden im Kühlschrank fest werden.
11. Koche den Tortenguss mit dem Maracujasaft nach Packungsanleitung und lasse ihn ein wenig abkühlen. Anschließend kannst du den Tortenguss auf der Torte verteilen und sie damit zu einer echten Pfirsich-Maracuja-Torte machen.
12. Stelle die Solero-Torte nochmals für eine Stunde kalt.



Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).