



Zutaten für 4 Personen

für den Biskuit

4 Eier
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
100 g Mehl
40 g Speisestärke
1 TL Backpulver
30 g gefrorene Himbeeren

für die Crème

250 g Magerquark
100 ml Sahne
2 EL Zucker
70 Himbeeren (TK aufgetaut)

1 weißer großer Pfirsich
100 ml Weißwein
250 ml weißer Portwein
90 g Zucker
350 ml Wasser
1 Zimtstange
1 Vanilleschote
3 Nelken

Minzblättchen
ein paar Himbeeren
etwas Puderzucker



Himbeerbiskuit mit pochierem Portwein-Pfirsich

Zubereitung

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eier mit 4 EL warmen Wasser ca. 2 Minuten aufschlagen, Zucker und Vanillezucker vermischen und einrieseln lassen. Weitere 2 Minuten auf höchster Stufe schlagen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und vorsichtig unter die Eiermasse heben. Gefrorene Himbeeren zerbröseln und achtsam unter die Biskuitmasse rühren.

Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf das Backblech geben und glatt streichen. Den Biskuit in 10-12 Minuten backen. Herausnehmen, auf ein mit etwas Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen und das Backpapier abziehen. Etwas abkühlen lassen.

Den Biskuit in 4 gleichbreite Streifen schneiden. 4 Servierringe mit Backpapier auskleiden. Die Biskuitstreifen zurecht schneiden und in die Servierringe legen. Aus den Abschnitten kleine Kreise für den Boden der Törtchen ausstechen und diese in den Servierring als Boden legen. Die (noch) ungefüllten Törtchen auf eine gerade Unterlage stellen.

Sahne mit 1 EL Zucker steif schlagen. Restlichen Zucker mit dem Magerquark verrühren und die Sahne vorsichtig unter den Quark mischen. Aufgetaute Himbeeren abtropfen lassen und unter die Quark-Sahne-Mischung geben. Die Crème in die Törtchen füllen und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Portwein und Weißwein mit Wasser und Zucker aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Zimtstange, Vanilleschote und die Nelken dazugeben. Pfirsich waschen, vierteln und den Stein entfernen. Pfirsichviertel in den Sud legen (sie sollten komplett vom Sud bedeckt sein, sonst etwas mehr Wasser eingießen). Pfirsichstücke im Sud ca. 7 Minuten weich pochieren, vom Herd nehmen und darin abkühlen lassen.

Pfirsiche in Spalten schneiden. Die Törtchen aus dem Kühlschrank nehmen und auf einen Teller setzen. Den Servierring und anschließend das Backpapier vorsichtig abziehen. Pfirsichspalten auf dem Teller anrichten und mit Puderzucker bestreuen. Das Dessert mit Himbeeren und Minzblättchen garnieren.