

# Buttermilchtorte mit Dinkelpops und Pfirsich

Zutaten für den Boden:

- Dinkelpops mit Honig
- ca. 300 g weiße Kuvertüre

Zutaten für die Buttermilchcreme:

- 6 Blatt Gelatine
- 500 ml Buttermilch
- 2 Becher Sahne
- 2 Becher Joghurt
- 100 g Zucker
- ca. 6 Pfirsiche oder Aprikosen (entkernt und gehäutet)

Anleitung:

1. Einen runden Tortenboden mit Backpapier auslegen. Anschließend mit einem Tortenring umschließen.
2. Die Dinkelpops in die Tortenform schütten, bis der ganze Boden lückenlos bedeckt ist.
3. Die weiße Kuvertüre etwas zerkleinern und über heißem Wasser schmelzen lassen.
4. Die geschmolzene Schokolade über die Dinkelpops geben. Sie sollten komplett mit Schokolade bedeckt sein.
5. Anschließend zum abkühlen beiseite stellen und die Kuvertüre wieder hart werden lassen.
6. Zwei Pfirsiche pürieren.

7. Sechs Blatt Gelatine in 100 ml Buttermilch einweichen.
8. Alles unter Rühren erwärmen, bis sich die Gelatine komplett gelöst hat.
9. Die restliche Buttermilch, den Joghurt und die pürierten Pfirsiche mit dem Zucker verrühren und in die Gelatine-Masse einrühren.
10. Die Masse 30 Minuten abkühlen lassen.
11. Sobald sie zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter heben. Einen Teil der Sahne für die Verzierung übrig lassen.
12. Die Creme in die Tortenform füllen, glatt streichen und anschließend mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
13. Die Torte kurz vor dem Servieren mit Pfirsichstücken belegen und mit Sahne verzieren. Fertig.