



Grüne Daphne

Eine sahnige Torte mit Frischkäsecreme und Götterspeise für den Sommer

Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett

Backpapier

Belag:

1 Btl. Götterspeise Waldmeister-Geschmack

250 ml Wasser

50 g Zucker

Rührteig:

100 g weiche Margarine oder Butter

80 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

2 Eier (Größe M)

100 g Weizenmehl

25 g Feine Speisestärke

1 gestr. TL Backpulver

Frischkäsecreme:

1 Dose Pfirsichhälften (Abtropfgew. 480 g)

etwa 450 g kalte Schlagsahne

2 Pck. Sahnesteif

200 g Doppelrahm-Frischkäse

50 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

3 EL Zitronensaft

1

Am Vortag: 1 Btl. aus 1 Pck. Götterspeise **nur mit 250 ml Wasser** anrühren und 5 Min. zum Quellen stehen lassen. **50 g Zucker** zugeben und unter Rühren erhitzen, bis alles gelöst ist (**aber nicht kochen lassen!**). Flüssigkeit in eine flache Schale gießen und im Kühlschrank fest werden lassen.

2

Vorbereiten: Boden der Springform fetten und den Boden mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

3

Rührteig: Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Gustin und mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen und backen.

Backzeit: etwa 25 Min.

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und ohne Springformboden erkalten lassen.

4

Frischkäsecreme: Pfirsiche auf einem Sieb abtropfen lassen und in Spalten schneiden. Boden auf eine Tortenplatte legen, Tortenring darumstellen und mit Pfirsichen (einige zum Garnieren zurücklassen) dachziegelartig belegen, dabei 2 cm am Rand frei lassen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Frischkäse mit Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft verrühren. Fest gewordene Götterspeise esslöffelweise mit dem Mixer (Rührstäbe) unterrühren, so dass Stückchen sichtbar bleiben. Zuletzt Sahne unterheben und auf den Pfirsichen glatt streichen. Torte mit übrigen Spalten garnieren und mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

5

Tortenring vorsichtig lösen und entfernen.

Brenn- und Nährwerte
für Grüne Daphne Rezept

	Pro 100 g / ml	Pro Portion / Stück
Brennwert	324 kJ / 77 kcal	1.611 kJ / 384 kcal
Eiweiß	1 g	6 g
Kohlenhydrate	7 g	35 g
Fett	5 g	25 g

Hinweis zur Berechnung:

1 Portion / Stück = $\frac{1}{12}$ des zubereiteten Rezepts