



Pfirsich-Sahne-Torte

Schnelle Pfirsichtorte mit einer Mandelhaube

Zutaten (etwa 16 Stück)

für das Rezept Pfirsich-Sahne-Torte

Für die Springform (Ø 26 cm):

- etwas Fett
- Backpapier

All-in-Teig:

- 100 g Weizenmehl
- 25 g Speisestärke
- 3 gestr. TL Backpulver
- 125 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 3 Eier (Größe M)
- 125 g weiche Butter oder Margarine

Zum Bestreuen:

- 100 g Mandeln gehobelt
- 1 EL Zucker

Füllung:

- 1 Dose Pfirsiche (Abtropfgew. 480 g)
- 1 Pck. Tortenguss klar
- 2 EL Zucker
- 400 g kalte Schlagsahne
- 2 Btl. Gelatine fix (je 15 g)
- 2 Pck. Vanillin-Zucker

Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluftangabe: etwa 160°C

All-in-Teig:

Mehl, Speisestärke und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen.

Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten.

Teig in der Springform glatt streichen. Mandeln auf dem Teig verteilen und mit Zucker bestreuen.

Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 30 Min.

Boden aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Mitgebackenes Backpapier abziehen, Boden einmal waagrecht durchschneiden und unteren

Boden auf eine Tortenplatte legen. Tortenring darum stellen.

Füllung:

Pfirsiche auf einem Sieb abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen und 250 ml abmessen.

Pfirsiche in Spalten schneiden und 9 Spalten beiseitelegen. Übrige Pfirsiche in kleine Würfel

schneiden. Tortenguss mit Zucker und Flüssigkeit nach Packungsanleitung zubereiten und

Pfirsichwürfel unterrühren. Fruchtmasse auf dem unteren Boden verteilen und erkalten lassen.

Sahne auf niedrigster Stufe etwa 1/2 Min. aufschlagen, Gelatine fix unter Rühren einrieseln

lassen und Sahne steif schlagen. Zuletzt Vanillin-Zucker unterrühren. Sahnecreme auf den

Pfirsichen glatt streichen und den oberen Boden auflegen. Torte mind. 1 Std. in den Kühlschrank

stellen.

Vor dem Servieren Tortenring mit Hilfe eines feuchten Messers lösen und entfernen. Torte mit

Pfirsichspalten verzieren.