Rezept

Cappuccino-Pfirsich-Torte

Ein Rezept von Cappuccino-Pfirsich-Torte, am 28.04.2024

Zutaten

4	Eier
200 ml	Öl
300 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
800 g	Sahne
1 Pck.	Tortenguss klar
250 g	Zucker
200 ml	Pfirsichnektar
2 EL	Kakao
2	Dosen Pfirsiche (à 465 g)
9 EL	Cappuccino-Getränkepulver
1 Pck.	Vanillezucker

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Boden den Ofen auf 200° vorheizen. Die Form vorbereiten. Alle Zutaten abmessen, griffbereit stellen. Die Eier mit dem Zucker in 2-3 Min. in einer Rührschüssel dick-cremig schlagen.

2. Öl und Nektar unter Rühren zugeben. Mehl, Kakao und Backpulver mischen, rasch unterrühren. Den Teig in die Backform füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 40-45 Min. backen. Abkühlen lassen.

3. Die Pfirsiche abtropfen lassen, Saft auffangen. Den Kuchen einmal quer teilen, den Boden mit einem Tortenring umstellen, mit den Pfirsichhälften belegen. 600g Sahne steif schlagen, 8 EL Cappuccinopulver einrieseln lassen, auf den Pfirsichen glatt streichen, Deckel auflegen. Die restlichen Pfirsiche pürieren, mit dem Pfirsichsaft zu 250 ml ergänzen, damit den Guss zubereiten und auf der Torte verteilen.

4. Den Ring entfernen. 200g Sahne mit Vanillezucker steif schlagen, mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle konzentrische Kreise auf die Torte spritzen, mit dem restlichen Cappuccinopulver bestreuen.