Rezept

Capri-Torte

Ein Rezept von Capri-Torte, am 02.06.2025

Zutaten

2 Päckchen	Vanille-Puddingpulver (zum Kochen für 500 ml Milch)
2	Eier
1	große Dose Pfirsiche (825 g Inhalt)
2 Päckchen	Sahnesteif
2 Päckchen	Schlemmercreme Vanille (ohne Kochen)
1 TL	Backpulver
75 g	Zucker
50 ml	Öl
400 g	Sahne
2 Päckchen	Vanillezucker
	Backpapier für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Puddingpulver mit Backpulver, Zucker und Eiern verrühren. Das Öl unterrühren. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 180° (Mitte, Umluft 160°) 15 Min. backen. Aus der Form lösen, auskühlen lassen.

2. Pfirsiche in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft auffangen. 2 Pfirsichhälften für die Dekoration beiseite stellen. Die restlichen Pfirsiche in Spalten schneiden. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Den Tortenboden mit einem Tortenring umschließen.

3. Boden mit Pfirsichspalten belegen, dabei innen einen Kreis von ca. 12 cm Ø frei lassen und diesen mit Sahne füllen. Obst und Sahne sollten eine Ebene bilden. Nun den Sahnekreis mit Pfirsichspalten belegen, den äußeren Fruchtring mit einer Schicht Sahne bestreichen. Die restliche Sahne in eine Tortenspritze füllen, kalt stellen. Die Torte ebenfalls kalt stellen.

4. Schlemmercreme nach Packungsangaben mit 500 ml Pfirsichsaft zubereiten. Auf der Torte glatt verstreichen und 2 Std. kühl stellen. Mit 12 Sahnetupfern und je 1 Pfirsichstück garnieren.