

Rezept

Nektarintorte

Ein Rezept von Nektarintorte, am 23.04.2024

Zutaten

6 reife Nektarinen	2 Eier
125 g Zucker	100 ml Öl
100 ml Apfelsaft	150 g Mehl
2 EL Kakaopulver	½ Pck. Backpulver
300 g Mascarpone	5 Pck. Vanillezucker
200 g Sahne	1 Pck. Sahnesteif
1 Zitrone	Butter für die Form
Tortenring	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 28 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen. Form einfetten. 3 Nektarinen halbieren, entkernen, die Hälften schälen und in dünne Spalten schneiden. Für den Teig Eier und Zucker in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts dick-cremig aufschlagen. Öl und Apfelsaft unter Rühren dazugeben. Mehl, Kakao- und Backpulver mischen und unterrühren. Den Teig in die Form füllen, die Nektarinspalten kreisförmig daraufsetzen. Den Teig im Ofen (unten) 25 – 30 Min. backen. Den Kuchen herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
2. Den abgekühlten Kuchen auf eine Tortenplatte setzen. Einen Tortenring um den Kuchen legen. Den Mascarpone mit dem Vanillezucker verrühren. Sahne und Sahnesteif steif schlagen. Die Sahne unter den Mascarpone heben. Die Mascarponecreme auf dem Kuchen verteilen.
3. 3 Nektarinen waschen, abtrocknen, halbieren, entsteinen und in dünne Spalten schneiden. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Nektarinspalten mit dem Zitronensaft beträufeln und kreisförmig auf den oberen Rand legen. Die Creme im Kühlschrank über Nacht fest werden lassen.