Rezept

Orangen-Pfirsich Eistorte

Ein Rezept von Orangen-Pfirsich Eistorte, am 28.05.2025

Zutaten

4	Eier
200 ml	Öl
300 g	Mehl
2	Dosen Pfirsiche (à 470 g)
2500 ml	Vanilleeis
2 Pck.	Vanillezucker
250 g	Zucker
200 ml	Orangensaft
1 Pck.	Backpulver
3 EL	Erdbeermarmelade
400 g	Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 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 Saft unter Rühren zugeben. Mehl und Backpulver mischen, rasch unterrühren. Den Teig in die Backform füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 40-45 Min. backen. Abkühlen lassen.

3. Pfirsiche abtropfen lassen, eine Hälfte würfeln und beiseite stellen, restliche Pfirsiche pürieren. Kuchen einmal quer teilen, den Boden mit Marmelade bestreichen und mit einem Tortenring umstellen.

4. Vanilleeis mit dem Knethaken des Handrührgeräts zügig cremig rühren (es darf nicht tauen!), 2/3 des Pfirsichpürees unterrühren. 2/3 der Eismasse in den Tortenring füllen, restliches Püree darauf verteilen, Deckel auflegen und restliche Eismasse darauf streichen. Torte 4-5 Std. im Gefrierfach kühlen.

5. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Ring entfernen, Tortenrand mit der Hälfte der Sahne bestreichen, mit Garnierkamm verzieren. Übrige Sahne mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle als Gitter auf die Torte spritzen. Torte nochmals im Gefrierschrank 1 Std. kühl stellen. Vor dem Servieren mit Pfirsichwürfeln bestreuen.