

Rezept

Pfirsich-Holler-Charlottentorte

Ein Rezept von Pfirsich-Holler-Charlottentorte, am 20.04.2024

Zutaten

Für den Mürbeteig

150 g Mehl (Type 405)	50 g Zucker
Salz	1 Eigelb (M)
80 g Butter	

Für den Biskuit

4 Eier (M)	Salz
75 g Zucker	125 g Mehl (Type 405)
1 Teelöffel Backpulver	

Für die Füllung und Garnitur

5 EL Aprikosenkonfitüre (ersatzweise Pfirsichkonfitüre)	8 Blatt weiße Gelatine
1 Bio-Zitrone	6 mittelgroße Pfirsiche
300 g Joghurt (3,5 % Fett)	250 g Mascarpone
Puderzucker nach Belieben	125 ml Holunderblütensirup
	200 g Sahne

Außerdem

Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (24 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal, 24 g F, 9 g EW, 48 g KH

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig alle Zutaten und 1 EL Wasser glatt verkneten. In Folie wickeln und 30 Min. kalt stellen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Ofen auf 200° vorheizen. Für den Biskuit die Eier trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Eigelbe unter den Eischnee ziehen. Mehl und Backpulver mischen, über die Eiermasse sieben und unterrühren. Biskuitmasse auf dem Blech verteilen. Im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen (Stäbchenprobe machen). Biskuit mit dem Papier auf ein Gitter ziehen und unter einem feuchten Küchentuch 5 Min. auskühlen lassen.

2. Den Springformboden mit Backpapier auslegen. Den Mürbeteig auf etwas Mehl ausrollen, den Boden der Form damit auslegen. Den Teig mit einer Gabel einige Male einstechen. Im Ofen (Mitte) in 12-15 Min. goldgelb backen. Aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Für die Füllung die Konfitüre durch ein Sieb streichen, 1 EL Konfitüre beiseitestellen. Das Backpapier vom Biskuit lösen, den Biskuit gleichmäßig mit der übrigen Konfitüre bestreichen, kompakt aufrollen und zugedeckt beiseitestellen.

3. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Mürbeteigboden auf eine Tortenplatte setzen und mit der beiseitegestellten Konfitüre bepinseln. Den Boden mit einem Tortenring umschließen. Die Biskuitrolle in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Damit den Mürbeteigboden belegen und den Formenrand auskleiden. 4 Pfirsiche mit kochend heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen. Das Fruchtfleisch fein würfeln.

4. Zitrone heiß waschen, abtrocknen, Schale abreiben und Saft auspressen. Mascarpone mit Joghurt, Sirup, Zitronensaft und -schale verrühren. Eventuell mit Puderzucker nachsüßen. Die Gelatine ausdrücken, bei kleiner Hitze auflösen und etwas Creme unterrühren. Gelatine unter die übrige Creme schlagen, kurz kühl stellen. Sahne steif schlagen. Sobald die Creme geliert, Sahne und Pfirsichstücke unterziehen. Die Creme in der mit Biskuit ausgelegten Form verteilen. Mit Folie abdecken und mindestens 3 Std. kühl stellen.

5. Die fertige Creme wird schön gleichmäßig auf dem Tortenboden verteilt. Dann decke ich die Torte mit Frischhaltefolie ab und stelle sie mind. 3 Std. kalt.