

Rezept

Pfirsich-Mohntorte

Ein Rezept von Pfirsich-Mohntorte, am 25.04.2024

Zutaten

2 Dosen Pfirsiche (à 470 g Abtropfgewicht)	2 Eier
125 g Zucker	100 ml Öl
100 g gemahlener Mohn	150 g Mehl
½ Päckchen Backpulver	Fett und Semmelbrösel für die Form
1 Päckchen Tortenguss klar	400 g Sahne
1 Päckchen Vanillezucker	2 Päckchen Sahnesteif
3 EL gemahlener Mohn	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Pfirsiche abtropfen lassen, 350 ml Saft auffangen. Ofen auf 200° vorheizen, Form fetten, mit Bröseln bestreuen. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und 100 ml Pfirsichsaft dazugeben. Mohn, Mehl, Backpulver untermischen. Teig in die Form füllen. Im Ofen (unten, Umluft 180°) 20-25 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
2. Den Tortenring um den Boden stellen. Aus übrigem Pfirsichsaft und Tortenguss nach Packungsangabe einen Guss herstellen und auf den Boden geben. Pfirsiche mit der Wölbung nach oben in den Guss setzen. Den Guss fest werden lassen.
3. Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen, den Mohn einrieseln lassen. Die Mohnsahne auf dem Obst verteilen. Restliche Pfirsiche in Spalten schneiden und die Torte damit verzieren.