

Rezept

Pfirsich-Torte

Ein Rezept von Pfirsich-Torte, am 30.04.2025

Zutaten

3 Eier	70 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker	90 g Mehl
1 TL Backpulver	12 Blatt weiße Gelatine
150 g Zucker	200 g Frischkäse
450 g Vanillejoghurt	200 g Sahne
1 Dose Pfirsiche (825 g Inhalt)	1 Päckchen gelber Tortenguss
2 EL Zucker	200 g Sahne
1 Päckchen Sahnesteif	1 Päckchen Vanillezucker
Cornflakes zum Garnieren	Backpapier für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Die Eier trennen, die Eiweiße steif schlagen. Eigelbe, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Den Eischnee unterheben. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 180° (Mitte, Umluft 160°) 15 Min. backen. Noch 5 Min. im ausgeschalteten Backofen stehen lassen. Herausnehmen und gut auskühlen lassen.
2. Die Gelatine einweichen. Zucker, Frischkäse und Joghurt verrühren. Die Sahne steif schlagen und unterziehen. Die Gelatine auflösen, zunächst mit nur 2 EL Frischkäsecreme verrühren, dann unter die restliche Creme rühren.
3. Die Pfirsiche in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft auffangen. 2 Pfirsichhälften für die Dekoration beiseite stellen. Die restlichen Pfirsiche klein würfeln und unter die Frischkäsecreme heben. Gleichmäßig auf dem Tortenboden verteilen.
4. Aus Tortenguss, 220 ml Pfirsichsaft und Zucker einen Guss kochen. Leicht abkühlen lassen, die Frischkäsecreme damit überziehen. Die Torte 2 Std. kühl stellen.
5. Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Die Torte mit 12 Sahnetupfern und Pfirsichspalten garnieren. Rundum mit Cornflakes bestreuen, leicht andrücken.