Stracciatella-Pfirsich-Schnitten

Die fruchtig-cremigen Stracciatella-Pfirsich-Schnitten sind ganz schnell verputzt. Zum Glück ist dieses Rezept so unkompliziert, dass man es öfter zubereiten kann!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 4,0 h



Zutaten

Für den Biskuitteig

4 Stk.	Eier
180 g	Zucker
180 g	Mehl
2 EL	Wasser (heiß)
1 TL	Backpulver
1 EL	Kakaopulver (gestrichener EL)

Für die Creme

1 Becher	Schlagobers
1 Becher	Topfen
1 Becher	Naturjoghurt
1 Becher	Vanillejoghurt
100 g	Staubzucker
8 Blätter	Gelatine
1 Dose	Pfirsiche
3 Rippen	Kochschokolade

Zubereitung

1. Für die Stracciatella-Pfirsich-Schnitten zu Beginn ein Blech mit Backpapier belegen oder einfetten und den Ofen auf 180 Grad anheizen. Backpulver und Mehl in eine Schüssel sieben und vermengen. Die Eier trennen.

2. Das Eiklar zu festem Schnee schlagen. Die Dotter mit heißem Wasser und Zucker schaumig verrühren. Den Eischnee unterheben. Das Mehlgemisch ebenso unterheben. Zuletzt das Kakaopulver unterziehen. Den Teig in die Form füllen und glattstreichen und für etwa 30 Minuten in den Ofen schieben. Danach abkühlen lassen.

3. Für die Stracciatellacreme die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Das Schlagobers in eine Schüssel geben und steif schlagen. Die Pfirsiche abgießen, dabei etwas Pfirsichsaft auffangen. Vanillejoghurt mit Naturjoghurt, Topfen, Staubzucker und der Hälfte des Safts in eine Schüssel geben und cremig verrühren.

4. Den restlichen Pfirsichsaft leicht erwärmen. Die Gelatineblätter gut ausdrücken und in den Saft einrühren, bis sie sich aufgelöst haben. Sofort unter die Joghurtcreme ziehen. Die Pfirsiche in kleine Würfel schneiden. Die Schokolade ebenfalls zerkleinern. Beides unter die Joghurtcreme heben. Zuletzt das steife Schlagobers unterheben. Die fertige Creme auf dem abgekühlten Biskuit verstreichen und mindestens 3 Stunden lang kaltstellen.

Tipp

Die Stracciatella-Pfirsich-Schnitten vor dem Anschneiden mit Pfirsichstücken, Schokolade, frischen Beeren oder Schlagobers dekorieren.