

Festtagstorte

Das Rezept für die Festtagstorte, mit Pfirsichstücken und leichter Zimtnote, ist nicht nur an Weihnachten ein Hingucker, wenn man die Tannen durch adere Ornamente austauscht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 4,7 h



Zutaten

Für den Biskuit

4 Stk.	Eiweiß
4 Stk.	Eigelb
100 g	Zucker
75 g	Mehl
50 g	Speisestärke
1 TL	Backpulver

Für die Füllung

1 Dose	Pfirsiche (480 Abtropfgewicht)
2 Packungen	Vanillepuddingpulver
50 g	Zucker
8 EL	Milch
500 ml	Pfirsichsaft
200 ml	Schlagobers
1 Packung	Vanillezucker

Für die Dekoration

200 ml	Schlagobers
1 Packung	Vanillezucker

Nach Belieben Zimt

100 g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung

1. Zu Beginn für die Festtagstorte, den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Nun die Eiweiße mit den Rührstäben des Mixers steif schlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen. Dann die Eigelbe einzeln und nach und nach unter das Eiweiß rühren.
3. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver vermengen und auf die Eiweißmasse sieben. Alles mit einem Löffel o.ä. vorsichtig unterheben. Den Teig in die Springform streichen und ca. 25-30 Minuten fertig backen (Stäbchenprobe machen). Der Biskuit sollte danach komplett auskühlen.
4. In der Zwischenzeit, die Pfirsiche abtropfen lassen und anschließend in kleine Würfel schneiden.
5. Nun den Biskuit einmal waagrecht halbieren und den unteren Boden auf eine Tortenplatte setzen. Danach einen Tortenring drumherum legen.
6. Jetzt das Vanillepuddingpulver mit dem Zucker und der Milch zu einer glatten Soße verrühren. Den Pfirsichsaft mit den Pfirsichwürfeln in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Dann den Topf vom Herd ziehen und die angerührte Soße unterrühren. Den Topf wieder auf den Herd stellen und unter Rühren aufkochen lassen, bis die Masse andickt ist. Die Masse auf dem Biskuitboden verteilen und glattstreichen. Diese sollte jetzt auskühlen.
7. Als nächstes das Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen. Die Creme auf die Füllung streichen, die andere Biskuithälfte aufsetzen und leicht andrücken. Die Torte sollte nun mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank, besser wäre allerdings über Nacht.

8. Danach die Torte mit einem langen, schmalen Messer aus dem Tortenring lösen. Jetzt wieder Schlagobers mit Vanillezucker steifschlagen und die Torte damit komplett einstreichen.
9. Nun die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad zum Schmelzen bringen. Parallel auf einer glatten Arbeitsfläche einen Bogen Backpapier ausbreiten. Die Schokolade in Tannenbaumform (6 Stück) auf das Backpapier malen und trocknen lassen (kühl lagern).
10. Zum Dekorieren, kurz vor dem Verzehr den Zimt auf die Torte streuen. Die Schoko-Tannen vorsichtig vom Backpapier lösen und an den Rand der Torte anbringen.

Tipp

Um für die Festtagstorte gleichmäßige Schoko-Tannen aufzumalen, eignet sich eine Schablone als Vorlage, die man dann unter das Backpapier legen kann.