Florida-Torte

Das Rezept von der Florida-Torte schmeckt fruchtig und cremig. Durch die Verwendung von Schlagschaum/Schlagcreme hat die Torte weniger Kalorien als mit Schlagobers.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 5,2 h



Zutaten

	Backformen (Springform 28 cm)

Für den Boden

3 Stk.	Eigelbe
150 g	Staubzucker
70 ml	Öl
70 ml	Wasser
150 g	Mehl
11 g	Backpulver
3 Stk.	Eiweiße

Für den Pudding

0.5 l	Milch
1.5 Packungen	Vanillepuddingpulver
125 g	Zucker
250 g	Sauerrahm

Zum Belegen

1 Dose	Pfirsiche (ca. 500g ATG)

Für die Creme

2 Packungen	Schlagschaum/Schlagcreme (Pulver)
300 ml	Milch (kalt)

Zum Bestreuen

Nach Belieben	Schokoladenraspeln

Zubereitung

1. Für die **Florida-Torte** eine ca. 28 cm Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen zeitig auf ca. 175 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Nun die Eigelbe mit dem Staubzucker cremig aufschlagen.

3. Dann nach und nach das Wasser und das Öl unterrühren.

4. Jetzt das Mehl (gesiebt) mit dem Backpulver vermengen und und unterheben.

5. Danach die Eiweiße steif schlagen und unter die Eigelb-Masse heben.

6. Den Teig hinterher in die Form geben, glatt streichen und im Ofen ca. 25-30 Minuten backen. Der Kuchenboden sollte anschließend bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.

7. Für die Puddingcreme ein paar Esslöffel von der Milch mit dem Vanillepuddingpulver und dem Zucker klümpchenfrei verrühren. Die restliche Milch in einen Topf geben und auf dem Herd einmal unter Rühren aufkochen lassen.

8. Nun den Topf von der heißen Herdplatte ziehen, die Vanillepuddingsauce in die heiße Milch gebe und unter rühren ca. eine Minute auf dem Herd leicht köcheln lassen. Danach sollte der Pudding unter gelegentlichem Rühren abkühlen.

9. Derweil die Pfirsiche über einem Sieb abtropfen lassen und in Stücke schneiden. Tipp: Je kleiner die Würfel sind, desto leichter lässt sich die Torte später schneiden.

10. Danach den Sauerrahm unter den Pudding geben.

11. Nun den Kuchenboden auf eine Servierplatte setzen und einen Tortenring drumherum legen. Dann die Puddingcreme auf den Kuchenboden geben und glatt streichen.

12. Jetzt die Pfirsichstücke auf der Creme verteilen und leicht in den Pudding drücken.

13. Als nächstes die kalte Milch in einen hohen Rührbecher geben und den Schlagschaum/die Schlagcreme während des Rührens einrieseln lasen. Nun so lange die Masse aufschlagen, bis eine standfeste Creme entsteht.

14. Diese nun in die Form geben und mit dm Löffel nach Belieben ein Muster hinein tupfen.

15. Letztendlich die Torte nach Belieben mit Schokoladenraspeln bestreuen und hinterher mindestens 4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Tipp

Anstatt Schlagschaum/Schlagcreme kann man natürlich auch für die Florida-Torte Schlagobers verwenden.