Himbeeren-Pfirsich-Torte

Das Rezept für die cremig, süße Himbeeren-Pfirsich-Torte wird alle begeistern. Ein tolles Dessert im Frühling und Sommer, wenn sich Gäste angemeldet haben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 2,5 h

Gesamtzeit: 3,5 h



Zutaten

Biskuitboden

3 Stk.	Eier
75 g	Zucker
6 g	Backpulver
40 g	Speisestärke
4 g	Vanillezucker
3 EL	Wasser (kaltes)

Biskuitboden

75 g	Mehl

Himbeerkompott

750 g	Himbeeren
100 g	Zucker
50 g	Speisestärke
	Vanillepaste

sonstiges

	Mandeln (gemahlen)
	Butterkekse

Pfirsichcreme

200 ml	Schlagobers
300 g	Magertopfen
200 g	Sauerrahm
30 g	Sofort-Gelatine
70 g	Zucker
0.5 Dosen	Pfirsiche

Dekoration

400 ml	Schlagobers
4 TL	San Apart
	Pfirsichspalten
	Zuckerperlen

Zubereitung

1. Um eine köstliche **Himbeeren-Pfirsich-Torte** zu zaubern, beginnst du damit, den Rand einer 26er Springform einzufetten und den Boden mit Backpapier zu belgen. Heiße den Backofen auf

2. 180 °C Ober-/Unterhitze vor.

3. Trenne die Eier und schlage das Eiweiß mit kaltem Wasser steif. Lass dabei den Zucker und Vanillezucker einrieseln und schlage weiter, bis die Masse glänzt. Gib nun nacheinander die Eigelbe hinzu und rühre sie jeweils etwa 30 Sekunden unter. Siebe Mehl, Backpulver und Speisestärke in die Schüssel und hebe alles vorsichtig unter.

4. Fülle den Teig ein und verteile ihn gleichmäßig. Backe den Boden bei 180°C Ober- und Unterhitze etwa 20 Minuten lang. Schneide den Tortenboden einmal waagerecht durch und lege einen Backrahmen um den unteren Boden.

5. Die Himbeeren auftauen und etwas Vanillepaste dazugeben, Himbeeren, Vanille und Zucker aufkochen lassen. Speisestärke mit etwas Himbeersaft verrühren, zu den kochenden Himbeeren geben und andicken lassen. Unter Rühren die restlichen gefrorenen Himbeeren hinzufügen, damit die heiße Masse schneller abkühlt. Streue einige gemahlene Mandeln auf den Boden, damit er nicht durchweicht. Verteile das Himbeerkompott auf dem Boden und verstreiche es. Kühl die Torte für 30 Minuten im Kühlschrank.

6. Verteile klein zerbröselte Butterkekse auf der Himbeerschicht und schneide eine halbe Dose Pfirsiche klein. Schlage das Schlagobers auf und vermische MageTopfen, Sauerrahm, Sofort

Gelatine und Zucker miteinander. Hebe das Schlagobers unter und gib anschließend die Pfirsichstücke hinzu. Verteile die Pfirsichcreme auf der Keksschicht und streiche sie glatt. Lege den zweiten Boden auf und drücke ihn leicht an. Stelle die Torte etwa 2 Stunden lang in den Kühlschrank.

7. Schlage das Schlagobers mit San-apart auf. Verteile die Hälfte auf der Torte und verwende die andere Hälfte, um Obestuffs darauf zu setzen. Dekoriere die Himbeeren-Pfirsich-Torte mit Pfirsichspalten und nach Beliben mit Zuckerperlen.

Tipp