

# 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.	<a href="#">Eier</a>
75 g	<a href="#">Zucker</a>
6 g	Backpulver
40 g	Speisestärke
4 g	<a href="#">Vanillezucker</a>
3 EL	Wasser (kaltes)

### Biskuitboden

75 g	Mehl
------	------

### Himbeerkompott

750 g	<a href="#">Himbeeren</a>
100 g	<a href="#">Zucker</a>
50 g	Speisestärke
	Vanillepaste

### sonstiges

	Mandeln (gemahlen)
	Butterkekse

## Pfirsichcreme

200 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
300 g	<a href="#">Magertopfen</a>
200 g	Sauerrahm
30 g	Sofort-Gelatine
70 g	<a href="#">Zucker</a>
0.5 Dosen	<a href="#">Pfirsiche</a>

## Dekoration

400 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
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 waagrecht 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 Obststoffs darauf zu setzen. Dekoriere die Himbeeren-Pfirsich-Torte mit Pfirsichspalten und nach Belieben mit Zuckerperlen.

## **Tipp**