

Pfirsich-Eierlikörtorte

Die Pfirsich-Eierlikörtorte gelingt mit diesem Rezept. Die fruchtig, cremige Sommertorte ist ein wunderbares Dessert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 50 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,5 h



Zutaten

für den Biskuitboden

6 Stk.	Eier
125 g	Zucker
45 g	Speisestärke
40 g	Mehl
40 g	Backkakao (ungesüßt)
60 g	Butter
1 Packung	Vanillezucker
0.5 Stk.	Bio-Zitronen (Schale unbehandelt)
50 g	Kuvertüre

für die Kaffeecreme

50 ml	Eierlikör
10 g	Instant Espresso (Espressopulver)
100 g	Weißer Schokolade
200 ml	Schlagobers
2 Blätter	Gelatine
1 Prise	Salz

für das Pfirsichmousse

20 ml	Eierlikör
1 Stk.	Ei
80 g	Zucker
200 ml	Pfirsichsaft (rot oder Pfirsichnektar rot)
4 Blätter	Gelatine
300 g	Schlagobers
1 Prise	Salz

Pfirsichspiegel

100 ml	Eierlikör
100 ml	Pfirsichsaft (rot)
50 g	Zucker
3 Blätter	Gelatine

Zubereitung

1. Für die **Pfirsich-Eierlikörtorte** die Eier zusammen mit dem Zucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb und Salz schaumig aufschlagen. Danach wird das gesiebte Mehl, Speisestärke und der Kakao vorsichtig untergehoben. Anschließend wird die geschmolzene Butter hinzugefügt und verrührt. Die Masse in eine mit Backpapier belegte, oder eine gefettete, gemehlte Springform 26 cm füllen und im vorgeheiztem Backofen bei 170 °C Umluft zirka 35 Minuten gebacken. Danach auskühlen lassen. Es bietet sich an, den Biskuit am Vortag zuzubereiten, dadurch erhält der gebackene Tortenboden die richtige Stabilität.
2. Schneide eine ca. 3 cm dicke Scheibe vom Biskuit ab und bestreiche diese mit der in der Mikrowelle oder im Wasserbad erwärmten, flüssigen Kuvertüre von einer Seite. Decke die bestrichene Seite des Biskuits mit einem Stück Backpapier vollständig ab und drehe den Boden auf die Papierseite. Jetzt wird ein Tortenring um den Biskuit gestellt und auf eine Tortenscheibe platziert.
3. Für die Kaffeeccreme die weiße Kuvertüre in einem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Eierlikör mit einem Drittel vom steif geschlagenen Schlagobers, und die geschmolzene Kuvertüre glatt verrühren. Löse die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine mit einem kleinen Teil der Grundmasse mit dem Instantespresso auf und heben diese ebenfalls unter die Schokoladen-Masse. Heben danach zügig auch das restliche Schlagobers unter. Verteilen Sie nun Creme gleichmäßig auf dem Biskuitboden mit einer Winkelpalette oder einem Teigschaber und achten dabei auf eine gerade Oberfläche. Jetzt wird die Torte im Kühlschrank kaltgestellt.

4. Für das Pfirsichmousse werden das Ei, der Eierlikör, Zucker, roter Pfirsichsaft über einem Wasserbad schaumig geschlagen. Achte darauf, dass diese Masse nicht wärmer als 40-50 °C wird. Löse nun die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine auf und hebe das steif geschlagene Schlagobers mit einem Schneebesen zügig unter.
5. Verteilen das Pfirsichmousse jetzt auf der Kaffeecreme und achten dabei wieder auf eine gerade Oberfläche. Stelle die Torte im Gefrierschrank kalt, bis das Mousse leicht angefroren ist.
6. Für den Pfirsichspiegel die Gelatine mit der Hälfte des Pfirsichsaftes unter ständigem Rühren auflösen. Vermischen mit den restlichen Zutaten. Falls Ihre Torte jetzt schon Ringhöhe erreicht haben sollte, einfach den Ring mit einem scharfen Messer und etwas hochziehen. Als Abschluss die Pfirsich-Eierlikörtorte mit dem Pfirsichspiegel bedecken.

Unsere Empfehlung



[hier bestellen](#)

Torten-Zubehör-Set



Tipp