

Pfirsich-Eistee-Torte

Die Pfirsich-Eistee-Torte mit fruchtiger Note und der herrlichen Kombination aus Topfencreme, saftigen Pfirsichen und erfrischendem Eistee ist sie das perfekte Dessert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 6,0 h



Zutaten

für den Boden

2 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
45 g	Zucker
50 g	Mehl
0.5 TL	Backpulver

für die Cremefüllung

200 ml	Schlagobers (Sahne)
1 Packung	Vanillepulver
1 Packung	Sahnesteif
500 g	Magertopfen (Magerquark)
100 g	Pfirsichmarmelade
8 Blätter	Gelatine
100 ml	Eistee (Pfirsich)
2 Stk.	Pfirsiche

für den Guss

250 ml	Eistee (Pfirsich)
3 Blätter	Gelatine
1 EL	Zucker

Zubereitung

1. Für die **Pfirsich-Eistee-Torte** den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer 18 cm Springform mit Backpapier auslegen. Die Eier mit Zucker und Salz mindestens 10 Minuten schaumig aufschlagen. Das versiebte Mehl und Backpulver unterheben. In die Springform füllen und zirka 15 Minuten backen, danach vollständig auskühlen lassen.
2. Jetzt schlagen wir das Schlagobers mit etwas Sahnesteif und Vanillezucker steif und stellen es anschließend kühl, damit es seine perfekte Konsistenz behält.
3. Währenddessen weichen wir die Gelatineblätter für etwa 5 Minuten in kaltem Wasser ein. In einem kleinen Topf erwärmen wir den Eistee, achten jedoch darauf, dass er nicht kocht! Die eingeweichte Gelatine drücken wir sanft aus und lösen sie dann im warmen Eistee auf.
4. Jetzt kommt der cremige Magertopfen ins Spiel! Wir verrühren den Topfen mit verlockender Pfirsichmarmelade. Falls die Marmelade etwas zu fest sein sollte, können wir sie vorsichtig erwärmen, damit sie sich wunderbar mit dem Topfen verbindet. Die aufgelöste Gelatine fügen wir zügig hinzu und rühren alles geschmeidig zusammen. Um die Torte mit fruchtiger Finesse zu versehen, waschen wir saftige Pfirsiche und schneiden sie in kleine, verlockende Würfel. Diese saftigen Pfirsichstückchen und das bereits steif geschlagene Obers heben wir behutsam unter die köstliche Topfenmischung und verteilen sie sofort auf unserem vorbereiteten Tortenboden. Die Torte darf dann für 1-2 Stunden in den Kühlschrank, um ihre Form anzunehmen und die Aromen zu verbinden.
5. Doch das ist noch nicht alles! Für den glänzenden Abschluss weichen wir erneut Gelatineblätter ein. In einem kleinen Topf erwärmen wir den Eistee, verfeinern ihn mit Zucker und lassen die ausgedrückten Gelatineblätter darin zart schmelzen und auflösen. Der Guss wird etwas abgekühlt, bevor wir ihn auf die bereits fest gewordene Topfenschicht gießen. Nun heißt es Geduld haben und die Torte erneut für 2-3 Stunden oder noch besser über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Unsere Empfehlung



[hier bestellen](#)

Torten-Zubehör-Set



Tipp