

# Pfirsich-Maracuja Windbeutelorte

Hier das Rezept für eine cremige Pfirsich-Maracuja Windbeutelorte! Ein einzigartiger Hochgenuss für besondere Anlässe und Momente der Freude.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 45 min

**Ruhezeit:** 6,0 h

**Gesamtzeit:** 6,8 h



## Zutaten

### für die Creme

375 ml	Sauerrahm
100 ml	Pfirsichlikör (z.b.von Verpoorten Edition)
120 g	<a href="#">Zucker</a>
500 ml	<a href="#">Schlagobers</a> (Sahne)
2.5 Packungen	Sahnesteif
2 Stk.	<a href="#">Pfirsiche</a>
9 Blätter	Gelatine
1 Packung	Mini- Windbeutel

### für das Topping

300 ml	Maracujasaft
100 ml	Pfirsichlikör (z.b.von Verpoorten Edition)
2 Packungen	Tortenguss
3 EL	<a href="#">Zucker</a>
Nach Belieben	FrISChe Beeren (und/oder Früchte )

### für den Biskuitboden

3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
--------	----------------------

100 g <a href="#">Zucker</a>
1 Prise <a href="#">Salz</a>
90 g Mehl
2 TL Backpulver
<a href="#">Butter</a> (für die Form)

## Zubereitung

1. Für **Pfirsich-Maracuja Windbeutelorte** bereiten wir zuerst den Biskuitboden vor. Dazu die Eier mit Zucker schaumig schlagen. Das Mehl mit Salz und Backpulver vermischen und zur Masse sieben. In eine mit Butter befettete 26 cm Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze zirka 20 Minuten backen. Danach auskühlen lassen..
2. In einer Schüssel verrühren wir Sauerrahm, Pfirsich-Maracuja Likör und Zucker, bis sich der Zucker aufgelöst hat. In einer anderen Schüssel schlagen wir das Schlagobers mit Sahnesteif steif und heben sie behutsam unter die Creme. Gelatine wird nach Packungsanweisung zubereitet, mit etwas Creme vermennt und dann schnell unter den Rest der Creme gerührt. Zusätzlich fügen wir kleingeschnittene Pfirsiche hinzu, um die Tortencreme zu verfeinern.
3. Die luftigen Mini-Windbeutel verteilen wir auf dem Tortenboden und bedecken sie großzügig mit der Creme. Die Torte wird für mindestens 4 Stunden kühlgestellt, damit die Aromen harmonisch miteinander verschmelzen können.
4. Für den köstlichen Tortenguss mischen wir Tortenguss mit Zucker, Maracujasaft und Pfirsich-Maracuja Likör in einem Topf und bringen es kurz zum Kochen. Nachdem der Guss etwas abgekühlt ist, tragen wir ihn zügig auf der Torte auf und stellen sie weitere 2 Stunden kalt. Vor dem Servieren verzieren wir die Pfirsich-Maracuja Windbeutelorte nach Belieben mit frischen Früchten und Minze, um ihr den letzten Schliff zu verleihen.

Unsere Empfehlung



[hier bestellen](#)

Torten-Zubehör-Set

