

# Pfirsich-Melba-Charlotte

Das Rezept von der Pfirsich-Melba-Charlotte ist zwar etwas aufwendiger aber dafür ein absoluter Blickfang. Eine Torte die grade zu feierlichen Anlässen beeindruckt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 60 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 6,0 h

**Gesamtzeit:** 7,5 h



## Zutaten

### Für den Boden

250 g	Mehl
100 g	<a href="#">Zucker</a>
125 g	<a href="#">Butter</a> (kalt)
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Schuss	Milch (optional)

### Zum Bestreichen

1 Glas	<a href="#">Himbeermarmelade</a> (ohne Körner)
--------	--

### Für den Biskuitboden

5 Stk.	Eigelbe
5 Stk.	Eiweiße
75 g	<a href="#">Zucker</a>
15 g	<a href="#">Zucker</a>
75 g	Mehl
30 g	Speisestärke
1 Messerspitze	Backpulver
1 Prise	<a href="#">Salz</a>

## Für die Creme

1 Dose	<a href="#">Pflirsiche</a> (480 ATG)
230 ml	Buttermilch
125 g	<a href="#">Zucker</a>
0.5 Stk.	Zitronen
450 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
12 Blätter	Gelatine (klar)

## Für die Dekoration

Nach Belieben	<a href="#">Himbeeren</a>
Nach Belieben	<a href="#">Pflirsiche</a> (Scheiben)
Nach Belieben	<a href="#">Schlagobers</a>

## Zubereitung

1. Für die **Pflirsich-Melba-Charlotte** zuerst den Boden zubereiten. Dazu das Mehl, den Zucker, die Butter in Stücken, das Ei und das Salz in eine Schüssel geben.
2. Dann alle Zutaten (am besten mit den Händen) zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig zu trocken sein, einfach einen Schluck Milch hinzufügen. Parallel den Backofen auf ca. 190 °C Ober/Unterhitze vorheizen und den Boden einer 26 cm Springform mit Backpapier auslegen.
3. Nun den Teig gleichmäßig in der Form ausbreiten und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den Boden anschließend im Ofen ca. 15-20 Minuten backen und bis zur Weiterverarbeitung auskühlen lassen.
4. Danach den Biskuit zubereiten. Dazu die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen.
5. Jetzt die 75 g Zucker einrieseln lassen und so lange weiter rühren, bis die Masse glänzt und Spitzen zieht.

6. Als nächstes die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren. Parallel den Ofen erneut auf ca. 190 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
  
7. Anschließend die Eigelb-Masse zu der Eiweiß-Masse geben. Dann das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver durch ein Sieb hinzufügen und alles gleichmäßig unterheben.
  
8. Den Biskuitteig anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (ca. 34 x 30 cm) streichen und im Ofen ca. 10 Minuten backen.
  
9. In der Zwischenzeit ein sauberes Geschirrtuch auf einer Arbeitsplatte ausbreiten und gleichmäßig mit etwas Zucker bestreuen.
  
10. Dann den Biskuitboden aus dem Ofen holen, auf das Geschirrtuch stürzen und vorsichtig das Backpapier nach und nach abziehen. Anmerkung: Sollte sich das Backpapier sehr schlecht von dem Teigboden lösen, einfach mit einem feuchten Tuch über das Backpapier wischen.
  
11. Nun den Biskuitboden locker aufrollen und auskühlen lassen.
  
12. Jetzt schon mal den ausgekühlten Mürbeteigboden mit 1-2 Esslöffeln Himbeermarmelade bestreichen.
  
13. Danach die Pfirsiche über einem Sieb abtropfen lassen. Anmerkung: Für die Dekoration eventuell 1-2 Pfirsich-Hälften zur Seite legen.
  
14. Dann die Pfirsiche mit einem Pürierstab fein pürieren.

15. Als nächstes die Buttermilch, den Zucker und den Saft der halben Zitrone zu dem Püree geben und alles gründlich miteinander verrühren.
  
16. Nun die Biskuitrolle vorsichtig aufrollen und gleichmäßig mit Himbeermarmelade bestreichen.
  
17. Danach die Rolle wieder eng aufrollen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden.
  
18. Jetzt die Biskuitrollen in die Form, ringsherum an den Formrand setzen und leicht andrücken.  
Anmerkung: Biskuit-Reste dürfen zwischendurch vernascht werden. ;-)
  
19. Derweil die Gelatine-Blätter nach Packungsanleitung einweichen.
  
20. Anschließend das Schlagobers steif schlagen.
  
21. Dann die aufgeweichte Gelatine ausgedrückt in einen Topf geben und bei geringer Hitze erwärmen, bis sie sich komplett aufgelöst hat. Nun mehrere Esslöffel von der Pfirsich-Masse nach und nach unter die Gelatine rühren (Temperatenausgleich). Folglich die Gelatine-Masse zurück zur restlichen Pfirsich-Masse geben und gründlich verrühren.
  
22. Wenn die Masse anfängt zu gelieren, das Schlagobers nach und nach unterheben.
  
23. Danach die Pfirsich-Creme in die Form geben und für mindestens 6 Stunden (besser über Nacht) im Kühlschrank ruhen lassen. Für die Dekoration nach Belieben Schlagobers steif schlagen, die Torte mit Tupfen verzieren und mit Himbeeren und Pfirsich-Scheiben ausschmücken.

## **Tipp**

Die Pfirsich-Melba-Charlotte schmeckt auch mit frischen Pfirsichen, dann sollte man allerdings die Pfirsiche vor dem Pürieren von der Haut befreien.