

# Pfirsich-Melba-Torte

Das Rezept für die Pfirsich-Melba-Torte ist nicht nur ein Hochgenuss für den Gaumen, sondern auch ein wahrer Hingucker auf jeder Kaffeetafel.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 4,0 h

**Gesamtzeit:** 5,0 h



## Zutaten

### für den Boden

|         |                                       |
|---------|---------------------------------------|
| 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) |

### für die Creme

|            |                                     |
|------------|-------------------------------------|
| 500 g      | <a href="#">Himbeeren</a>           |
| 1 Dose     | <a href="#">Pfirsiche</a> (850 ml)  |
| 12 Blätter | Gelatine                            |
| 400 g      | Sauerrahm                           |
| 650 ml     | <a href="#">Schlagobers</a> (Sahne) |
| 75 g       | <a href="#">Zucker</a>              |
| 1 Packung  | <a href="#">Vanillezucker</a>       |
| 1 EL       | <a href="#">Zucker</a>              |

## Zubereitung

1. Für die **Pfirsich-Melba-Torte** bereiten wir zuerst den Boden vor, indem wir die Eier mit Zucker schaumig schlagen. Das Mehl wird mit einer Prise Salz und Backpulver vermengt und anschließend zur Masse gesiebt. Dann füllen wir den Teig in eine mit Butter befettete 22 cm Springform und backen ihn im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze für etwa 20 Minuten. Nach dem Backen lassen wir den Biskuitboden abkühlen.
2. Jetzt streichen wir die gewaschenen Himbeeren durch ein Sieb und pürieren die Pfirsiche bis auf eine Hälfte, die wir für die spätere Verzierung beiseitelegen.
3. Die Gelatine weichen wir in kaltem Wasser ein.
4. Wir schlagen den Sauerrahm, 500 ml Schlagobers und den Zucker steif. Von dieser Creme wiegen wir 500 g ab, den Rest stellen wir kalt.
5. Wir drücken 4 Blatt Gelatine aus, lösen sie auf und rühren nach und nach die Hälfte des Himbeerpürees unter. Dann rühren wir etwas von der abgewogenen Creme unter und fügen alles der übrigen abgewogenen Creme hinzu.
6. Diese Mischung geben wir auf den Boden in der Springform und streichen sie glatt. Danach stellen wir die Torte wieder kalt.
7. Weitere 2 Blatt Gelatine drücken wir aus und lösen sie auf. Unter das restliche Himbeerpüree rühren wir 1 EL Zucker und Vanillezucker. Diese Mischung geben wir vorsichtig auf die Creme in der Form und stellen sie mindestens 30 Minuten kalt.
8. Anschließend drücken wir 4 Blatt Gelatine aus, lösen sie auf und rühren 200 g Pfirsichpüree unter. Etwas von der kaltgestellten Creme heben wir unter, dann rühren wir alles unter die restliche Creme. Die Creme verteilen wir in die Form und streichen sie glatt. Die Torte kühlen wir erneut.
9. Zum Schluss drücken wir die letzten 2 Blatt Gelatine aus und lösen sie auf. Unter das restliche Pfirsichpüree rühren wir die Gelatine. Dieses Püree gießen wir vorsichtig auf die Creme und verstreichen es. Die Torte stellen wir für mindestens 3 Stunden kalt.
10. Nun lösen wir die Torte aus der Form. 150 g Sahne schlagen wir steif und füllen sie in einen Spritzbeutel mit einer französischen Sterntülle. Damit spritzen wir Tuffs auf die Torte. Die übrige Pfirsichhälfte schneiden wir in dünne Spalten und verzieren die Torte zusammen mit frischen Himbeeren.

**Unsere Empfehlung**



[hier bestellen](#)

Torten-Zubehör-Set



**Tipp**