Pfirsich-Prosecco-Torte

Die wunderbare Pfirsich-Prosecco-Torte ist nur für Erwachsene und keine Kalorienzähler. Das Rezept für das köstliche Dessert wird dich verzaubern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 13,5 h



Zutaten

für den Tortenboden

3 Stk.	Eier
75 g	Mehl
25 g	Speisestärke
1 TL	Backpulver
75 g	Zucker
1 Packung	Vanillepulver
1 Prise	Salz
3 EL	Wasser

für die Pfirsichcreme

1 Dose	Pfirsiche
100 ml	Pfirsichsaft (von der Dose)
2 EL	Zitronensaft
5 Blätter	Gelatine

für die Mascarponecreme

500 g	Mascarpone

100 g	Zucker
200 ml	Prosecco
7 Blätter	Gelatine
250 g	Schlagobers

für die Verzierung

350 g	Schlagobers
1 Packung	Vanillezucker
Nach Belieben	Pfirsiche

Zubereitung

1. Für die Pfirsich-Prosecco-Torte den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Eier trennen, Eidotter in eine Schüssel geben. Das Mehl, Speisestärke und Backpulver zugeben und mit einem Mixer cremig verrühren.
3. Das Eiweiß mit Zucker, Vanillezucker, Salz und Wasser zu Schnee schlagen unterheben.
4. Den Teig in eine 28cm Springform füllen und zirka 30 Minuten im Backofen backen. Danach abkühlen lassen und einmal durchschneiden.
5. Einen Boden auf eine Tortenplatte geben und den Ring darum legen.
6. Für die Pfirsichcreme die Pfirsiche mit Pfirsichsaft und Zitronensaft fein pürieren. Die Blattgelatine einweichen und auflösen, danach mit der Creme verrühren und kaltstellen bis die Creme geliert.
7. Für die Mascarpone Creme die Gelatine einweichen. Mascarpone, Zucker und Prosecco vermengen und die Gelatine unterrühren. Danach kurz im Kühlschrank kalt stellen.
8. Das Schlagobers steif schlagen und unter die Creme heben.
9. Die Hälfte der Mascarpone Creme auf dem Tortenboden verteilen, danach die Pfirsichcreme und abschließend den Rest der Mascarponecreme. Die Torte mit dem zweiten Boden bedecken.
10. Über Nacht im Kühlschrank durchkühlen lassen.
11. Schlagobers mit Vanillezucker steif schlagen. Den Tortenring entfernen und die Pfirsich-Prosecco-Torte mit dem Schlag einstreichen und verzieren. In der Mitte je nach Belieben mit Pfirsich Spalten dekorieren.

Tipp

Die Pfirsich-Prosecco-Torte noch zusätzlich mit Krokant bestreuen.