Pfirsichtorte

Das Rezept von der Pfirsichtorte kommt ganz ohne Backofen aus und schmeckt an wärmeren Tagen schön erfrischend.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Ruhezeit: 6,0 h

Gesamtzeit: 6,7 h



Zutaten

Für den Boden

200 g	Butterkekse
100 g	Butter
1 EL	Zucker

Für die Creme

1 Dose	Pfirsichspalten (groß, ATG 500g)
1 Stk.	Zitrone (klein, Saft und Schale)
300 g	Doppelrahmfrischkäse
500 g	Topfen
200 ml	Schlagobers
10 Blätter	Gelatine
3 EL	Staubzucker (oder nach Belieben)
1 Packung	Vanillezucker

Für die Dekoration

1 Dose	Pfirsichspalten (klein, ATG 250g)

Zubereitung

1. Für die **Pfirsichtorte** zuerst die Butter schmelzen und abkühlen lassen.

2. Dann die Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem schweren Gegenstand zu Bröseln verarbeiten.

3. Die Brösel hinterher in eine Schüssel geben und mit der geschmolzenen Butter und dem Zucker gründlich verrühren.

4. Nun den Boden eine ca. 26 cm Springform mit Backpapier auslegen, die Keksbrösel hineingeben und mit einem flachen Gegenstand fest und gleichmäßig andrücken. Die Form anschließend in den Kühlschrank stellen.

5. Danach die große Dose Pfirsichspalten mit Saft in eine Schüssel geben und fein pürieren.

6. Nun die Blatt-Gelatine im kalten Wasser einweichen.

7. Als nächstes den Frischkäse, den Topfen, den Staubzucker, den Vanillezucker, den Saft und den Abrieb von der kleinen Zitrone in eine Schüssel geben und gründlich miteinander verrühren.

8. Jetzt einige Esslöffel von dem Pfirsichpüree in einen Topf geben und auf dem Herd erhitzen (nicht kochen). Dann den Topf vom Herd nehmen, die Gelatine ausgedrückt hinzufügen und so lange unterrühren, bis sie sich vollständig aufgelöst hat.

9. Danach das Gelatine-Püree zurück zu dem restlichen Pfirsichpüree geben und gründlich verrühren (Temperaturausgleich).

10. Dann das komplette Pfirsichpüree zu der Creme geben und wieder gründlich verrühren.

11. Nun das Schlagobers steif schlagen und unter die Pfirsichcreme heben. Eventuell noch mal abschmecken, ob die Creme süß genug ist.

12. Danach die Creme in die Form geben, glatt streichen und im Kühlschrank mindestens 6 Stunden ruhen lassen (Besser über Nacht).

13. Letztendlich die Torte vor dem Servieren mit 12 Pfirsichspalten dekorieren.

Tipp

Wem die Pfirsichtorte nicht intensiv genug nach Pfirsich schmeckt, kann zusätzlich ein paar Tropfen Pfirsicharoma hinzufügen.