Schnelle Pfirsich-Maracuja-Melba-Torte

Die schnelle Pfirsich-Maracuja-Melba-Torte wird ganz ohne Backen zubereitet. Ein Rezept das süß und fruchtig schmeckt, und dabei auch noch Farbe auf den Kaffeetisch bringt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,4 h



Zutaten

1 Dose	Pfirsiche (500g Abtropfgewicht)
1 Stk.	Obstboden (fertiger)
3 EL	Himbeermarmelade
500 ml	Schlagobers
2 Packungen	Sahnesteif
4 TL	Zucker

Für den Maracujaspiegel

500 ml	Maracuja-Saft
2 Packungen	Tortenguss (klar)
2 Packungen	Vanillezucker

Für die Dekoration

125 g	frische Himbeeren
150 ml	Schlagobers
1 TL	Vanillezucker

Zubereitung

1. Für die schelle Pfirsich-Maracuja-Melba-Torte die Pfirsiche in einem Sieb abtropfen lassen und hinterher in kleine Würfel schneiden.

2. Dann den Obstboden auf eine Tortenplatte oder ähnliches setzen und mit der Himbeermarmelade bestreichen.

3. Nun das Schlagobers steifschlagen und dabei den Zucker und das Sahnesteif nach und nach unterrühren.

4. Als nächstes die Pfirsich-Würfel unter das Obers heben.

5. Jetzt einen Tortenring eng um den Obstboden legen und die Creme auf dem Boden verteilen.

6. Danach aus dem Maracujasaft, dem Vanillezucker und dem Tortenguss, nach Packungsanleitung einen Tortenguss (Maracujaspiegel) kochen und auf der Schlagoberscreme verteilen. Der Guss sollte dabei nicht mehr zu heiß sein und dann zügig verstrichen werden. Die Torte anschließend für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

7. Vor dem Servieren das Schlagobers mit dem Vanillezucker steifschlagen und beliebig, am besten mit einem Spritzbeutel, Tupfen auf der Torte dressieren. Diese dann noch mit den frischen Himbeeren dekorieren.

Tipp

Die schnelle Pfirsich-Maracuja-Melba-Torte sollte stets gekühlt werden. Wer keinen Maracujasaft mag, kann auch auf einen Pfirsichsaft zurückgreifen.