

Solero-Kuchen alias Pfirsich-Maracuja-Torte

Der Solero-Kuchen alias Pfirsich-Maracuja-Torte ist auch zu Muttertag ein echter Hingucker. Mit diesem Rezept gelingt er auch bestimmt.

Verfasser: suessundselig

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

Bisquitboden

75 g	Mehl
75 g	Zucker
3 Stk.	Eier
1 Messerspitze	Backpulver

Belag

250 g	Topfen (cremigen)
2 Packungen	Vanillezucker
1 Becher	Schlagobers
2 Packungen	Sahnesteif
2 Packungen	Vanillesauce (ohne Kochen)
1 Dose	Pfirsiche
250 ml	Maracuja-Saft

Zubereitung

1. Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Mehl, Zucker, Backpulver und Eigelb verrühren und das Eiweiß anschließend unterheben. Den Teig in eine Springform (26 cm) geben und backen. Backzeit: Ca. 15 Minuten bei 180 Grad.
2. Boden direkt aus der Form nehmen und abkühlen. Dann einen Kuchenring um den Boden

legen. Pfirsiche in Spalten schneiden und den Boden damit auslegen.

3. Den cremigen Topfen mit dem Vanillezucker verrühren. Den Schlagobers mit dem Sahnesteif steif schlagen und zur Topfenmasse geben. Gut verrühren und auf den Pfirsichen verteilen.
4. Den Maracuja-Saft mit dem Vanillesoßen-Pulver verrühren, bis die Masse zähflüssig ist. Bei Bedarf noch einen Schuss Saft hinzufügen. Die Soße gleichmäßig über das Schlagobers verteilen.

Tipp

Den Solero-Kuchen alias Pfirsich-Maracuja-Torte mit einem Tupfer Schlagobers servieren.