

Bellini-Torte

Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett
Backpapier

Biskuitteig:

2 Eier (Größe M)
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
75 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Tränke:

4 EL Pfirsichlikör

Creme:

1 Dose Pfirsiche (Abtropfgew. 480 g)
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix (15 g)
400 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Käse-Sahne Tortencreme
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
200 ml trockener Sekt
500 g Speisequark (Magerstufe)



etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Wenn Sie die Torte ohne Alkohol zubereiten möchten, ersetzen Sie den Pfirsichlikör durch Pfirsichsaft aus der Dose und den Sekt durch Wasser.
- Nach Belieben die Torte garnieren, z. B. mit Cocktailkirschen auf Papierschirmchen oder Holzspieße gesteckt.

1. Vorbereiten: Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Biskuitteig: Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Dekorzucker (liegt der Tortencreme bei) und Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 15 Min.

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.

3. Backpapier vorsichtig abziehen, Boden auf eine Tortenplatte legen, einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen. Den Boden mit dem Pfirsichlikör tränken.

4. Creme: Pfirsiche auf einem Sieb abtropfen lassen. Eine Pfirsichhälfte beiseitelegen, die übrigen Früchte pürieren. Gelatine fix mit einem Schneebesen 1 Min. einrühren. Sahne steif schlagen. Cremepulver und Finesse in eine Rührschüssel geben. Sekt hinzufügen und mit einem Schneebesen etwa 1/2 Min. gut verrühren. Quark portionsweise unterrühren, dann Sahne unterheben. Die Hälfte der Creme auf dem Boden verteilen, Pfirsichpüree darüber geben und mit der übrigen Creme bedecken. Mit einer Gabel durch die 3 Schichten ziehen, so dass ein Marmormuster entsteht. Die Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank

stellen.

5. Verzieren: Tortenring vorsichtig lösen und entfernen. Pfirsichhälfte in kleine Stücke schneiden und die Torte nach Belieben damit dekorieren.

Pro Portion / Stück: E: 7 g, F: 9 g, Kh: 24 g, kJ: 919, kcal: 219

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Unsere Besten - Backrezepte aus der Dr. Oetker Versuchsküche** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.