

# Bellini-Torte

Eine frische Käse-Sahne-Torte mit Pfirsichen und Sekt für warme Tage.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier  
Fett

### Biskuitteig:

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

### Zum Tränken:

4 EL Pfirsichlikör

### Creme:

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

## 1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Biskuitteig zubereiten:

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 Tränken:**

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

**4 Creme zubereiten:**

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 darübergeben 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.

Tipps aus der Versuchsküche

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

