



Fruchtige Schwarzbrottorte

Eine cremige Torte mit Pfirsichen und Pumpernickel für die Weihnachtszeit

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett
Backpapier

Rührteig:

125 g Pumpernickel
4 Eiweiß (Größe M)
100 g weiche Butter oder
Margarine
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
4 Eigelb (Größe M)
½ RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma
1 EL Milch
150 g Dr. Oetker gemahlene
Mandeln oder Nusskerne
1 geh. EL Dr. Oetker Kakao
1 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

Belag:

750 g Pfirsichhälften
(Abtropfgew.)
500 g kalte Schlagsahne
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Außerdem:

150 g Johannisbeergelee oder
Himbeergelee
50 g Dr. Oetker
Raspelschokolade Zartbitter

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten, mit Backpapier belegen und den Springformrand darumstellen. Backofen vorheizen.

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

2 Rührteig:

Pumpernickel fein zerbröseln. Eiweiß sehr steif schlagen. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen. Eigelb nach und nach unterrühren. Rum-Aroma und Milch unterrühren. Mandeln oder Nüsse mit Kakao, Backin und Pumpernickelbröseln mischen und unterrühren. Zuletzt den Eischnee unter den Teig heben. Den Teig in der Form glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Minuten



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

3 Belag:

Pfirsiche auf einem Sieb abtropfen lassen. Den Boden auf eine Tortengarnierscheibe geben und mit Gelee bestreichen. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen und den Boden mit den Pfirsichhälften (1 Hälfte zur Dekoration beiseitelegen), mit der Wölbung nach oben, belegen. Sahne mit Gelatine fix steif schlagen und Vanillin-Zucker kurz unterrühren. Die Sahne auf den Pfirsichen glatt streichen. Die Torte mind. 2 Std. (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

4 Verzieren:

Vor dem Servieren den Tortenring oder Springformrand entfernen. Nach Wunsch eine Sternschablone auflegen und die Oberfläche mit der Raspelschokolade bestreuen. Pfirsichhälfte in Spalten schneiden und die Torte damit dekorativ belegen.

