



Herztorte mit Pfirsich

Saftiger Rührteig mit fruchtigen Pfirsichen und leckerer Schokoladen-Creme

etwa 16 Stück  gelingt leicht  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Herz-Springform (Ø 25 cm):

oder:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

All-in-Teig:

250 g Weizenmehl
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
180 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
3 Eier (Größe M)
200 g Schlagsahne

Canache:

200 g Schlagsahne
150 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter

Belag:

415 g Pfirsichhälften (Abtropfgew.)
100 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

Zum Verzieren:

Dr. Oetker gehackte Pistazien
Dr. Oetker Feine Dekorblüten

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Backzeit: 0 Min.

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 3 Min. aufschlagen. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 30 Min.

Springformrand lösen. Den Boden mit dem Springformboden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



- ③ **Canache:**
Sahne in einem kleinen Topf aufkochen. Kuvertüre grob zerkleinern, unter Rühren darin schmelzen und erkalten lassen.
- ④ **Belag:**
Pfirsiche auf einem Sieb abtropfen lassen und in Spalten schneiden. Sahne mit Vanille-Zucker steif schlagen. Boden auf eine Tortenplatte geben und mit der Sahne bestreichen. Pfirsichspalten darauf verteilen und mit der weichen Canache bestreichen.
- ⑤ **Verzieren:**
Torte mit Pistazien und Dekorblüten verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Je nach Saison können Sie die Torte auch mit anderen Früchten zubereiten.
- Der Boden kann auch eingefroren werden.

