

# Pfirsich-Mascarpone-Torte

Mit etwas Aufwand ist diese Frischkäsetorte mit Pfirsichen einfach ein Traum.

etwa 16 Stück



aufwändig

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

**Für die Springform (Ø 26 cm):**  
Fett

**Für das Backblech (40 x 30 cm):**  
Backpapier

## Knetteig:

125 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Ei (Größe M)  
50 g weiche Butter oder Margarine

## Dunkler Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)  
2 EL heißes Wasser  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
2 EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
2 EL Dr. Oetker Kakao

## Heller Biskuitteig:

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

## Außerdem:

200 g Aprikosenkonfitüre  
100 ml Wasser  
50 g Zucker  
50 ml Pfirsichlikör

## Mascarponecreme:

8 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
500 g Mascarpone  
60 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

## 1 Vorbereiten:

Den Boden der Springform fetten und den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Knetteig:

Mehl mit Backin in eine Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf dem Springformboden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumlegen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 15 Min.**

## 3 Springformrand entfernen, Gebäck nur vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Den Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Die Backofentemperatur reduzieren.

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



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

### 4 Dunklen Biskuitteig:

Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin, Gustin und Kakao mischen, sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 25 Min.**

- 5 Springformrand lösen und entfernen. Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen. Erkaltes Gebäck einmal waagrecht durchschneiden. Das Backblech mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Die Backofentemperatur wieder erhöhen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C  
Heißluft etwa 180 °C**

### 6 Heller Biskuitteig:

Eier und Eigelb in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen, sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und backen.

**Backzeit: etwa 8 Min.**

- 7 Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf ein mit Zucker bestreutes Stück Backpapier stürzen und mit dem mitgebackenen Papier erkalten lassen. Backpapier abziehen. Biskuit mit 150 g der Aprikosenkonfitüre bestreichen. Lange Seiten so weit zur Mitte klappen, dass eine "Lücke" von 2 cm bleibt, dann diese Seiten aufeinanderklappen. Diese "Rolle" gleichmäßig in 22 etwa 1 1/2 cm breite Stücke schneiden. Wasser mit Zucker in einem kleinen Topf 5 Min. kochen, Pfirsichlikör zugeben, erkalten lassen. Beide dunklen Biskuitböden damit beträufeln.

250 ml Pfirsichnektar  
Saft von 1 Zitrone  
200 g kalte Schlagsahne

#### **Belag:**

etwa 500 g Pfirsiche  
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar  
2 gestr. EL Zucker  
50 ml Pfirsichnektar  
200 ml Wasser





**8 Mascarponecreme:**

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Mascarpone, Zucker, Vanille-Zucker, Pfirsichnektar und Zitronensaft mit einem Schneebesen verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 Esslöffel der Mascarponecreme mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Mascarponecreme verrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Knetteigboden auf eine Platte legen, mit übriger Aprikosenkonfiüre bestreichen. Tortenring oder gesäuberten Springformrand darumstellen und Biskuitscheiben (Öffnung nach unten) innen an den Rand stellen. Unteren Biskuitboden auf den Knetteigboden legen, die Hälfte der Mascarponecreme einfüllen. Oberen Biskuitboden auflegen, restliche Creme darauf glatt streichen. Torte 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

**9 Belag:**

Pfirsiche waschen, abtropfen lassen, kurz in kochendes Wasser legen und in kaltem Wasser abschrecken. Pfirsiche enthäuten, halbieren, entsteinen, in Spalten schneiden und kuppelartig auf die Torte legen. Tortenguss mit Zucker, Pfirsichnektar und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten, auf die Pfirsiche geben und abkühlen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt frischer Pfirsiche können Sie auch 1 Dose Pfirsiche (Abtropfgew. 480 g) verwenden.
- Sie können die Torte auch in einer Springform (Ø 28 cm) backen.

