





Pfirsich-Melba-Kuchen

Eine fruchtig-sahnige Pfirsichtorte für Frischkäseliebhaber.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten

1 Vorbereiten:

Zunächst Backpapier auf die Tortenplatte legen und den geschlossenen Springformrand ohne Boden daraufstellen.

2 Keksboden zubereiten:

Kekse in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigroller fein zerkrümeln. Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Topf vom Herd nehmen, Gebäckbrösel zufügen und alles gut vermischen. Die Masse in den Springformrand geben und mit Hilfe eines Esslöffels gleichmäßig zu einem Boden gut andrücken. Boden kalt stellen und fest werden lassen.

3 Dann das Backpapier mit Hilfe eines Tortenhebers vom Boden lösen und entfernen. Der Boden bleibt in dem Springformrand auf der Tortenplatte.

4 Belag zubereiten:

Pfirsichhälften auf einem Sieb abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen und 150 ml abmessen. Einige Pfirsichhälften in 24 Pfirsichstücke schneiden und zum Verzieren beiseitelegen. Die übrigen Früchte in kleine Stücke schneiden. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Joghurt mit Mascarpone, Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft verrühren. Die abgemessene Pfirsichflüssigkeit erhitzen. Gelatine leicht ausdrücken, unter Rühren in der Flüssigkeit auflösen. Erst etwa 4 EL der Joghurtmasse mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Joghurtmasse verrühren. Sahne steif schlagen. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne mit den Pfirsichstückchen unterheben. Die Masse auf dem Boden glatt streichen. Den Kuchen etwa 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

Zutaten:

Für den Springformrand (Ø 26 cm):

Tortenplatte
Backpapier

Keksboden:

150 g Cookies
100 g Butter

Belag:

6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
415 g Pfirsichhälften (Abtropfgew.)
150 g Joghurt
250 g Mascarpone
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
Saft von 1 Zitrone
400 g kalte Schlagsahne

Außerdem:

3 EL Himbeerkonfitüre
1 EL Wasser



5 Verzieren:

Springformrand mit einem feuchten Messer lösen und entfernen. Übrige Pfirsichstücke dekorativ auf den Kuchen legen. Die Himbeerkonfitüre mit Wasser verrühren und den Kuchen vor dem Servieren damit besprenkeln.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für die Soße können Sie statt Wasser auch Apfelsaft nehmen.
- Sie können den Boden statt mit Schokokeksen auch mit Löffelbiskuits oder Butterkeksen zubereiten.

