

Pfirsich-Sahne-Torte

Schnelle Pfirsichtorte mit einer Mandelhaube.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

All-in-Teig:

100 g Weizenmehl
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 Eier (Größe M)
125 g weiche Butter oder Margarine

Zum Bestreuen:

100 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln
1 EL Zucker

Füllung:

480 g Pfirsiche (Abtropfgew.)
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar
2 EL Zucker
400 g kalte Schlagsahne
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Vorbereiten:

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

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

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl, Gustin und Backin in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform glatt streichen. Mandeln auf dem Teig verteilen und mit Zucker bestreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Min.

Boden aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Mitgebackenes Backpapier abziehen, Boden einmal waagrecht durchschneiden und unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Tortenring darumstellen.

4 Füllung zubereiten:

Pfirsiche auf einem Sieb abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen und 250 ml abmessen. Pfirsiche in Spalten schneiden und 9 Spalten beiseitelegen. Übrige Pfirsiche in kleine Würfel schneiden. Tortenguss mit Zucker und Flüssigkeit nach Packungsanleitung zubereiten und Pfirsichwürfel unterrühren. Fruchtmasse auf dem unteren Boden verteilen und erkalten lassen. Sahne auf niedrigster Stufe etwa 1/2 Min. aufschlagen, Gelatine fix unter Rühren einrieseln lassen und Sahne steif schlagen. Zuletzt Vanillin-Zucker unterrühren. Sahnecreme auf den Pfirsichen glatt streichen und den oberen Boden auflegen. Torte mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Vor dem Servieren Tortenring mit Hilfe eines feuchten Messers lösen und entfernen. Torte mit Pfirsichspalten verzieren.