

Pfirsich-Sekt-Torte

Die Sekt-Torte mit saftigen Pfirsichen und Frischkäse-Joghurt-Creme schmeckt fruchtig-lecker und ist ohne Backen ganz einfach gemacht!

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für den Springformrand (Ø 26 cm):

Backpapier
Tortenplatte

Keksboden:

150 g Vollkorn-Butterkekse
125 g Butter

Frischkäse-Joghurt-Creme:

500 g Pfirsichhälften (Abtropfgew.)
600 g Doppelrahm-Frischkäse
300 g Joghurt
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
3 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Sekt-Guss:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar
2 EL Zucker
200 ml Sekt

Wie mache ich eine Pfirsich-Sekt-Torte?:

1 Vorbereiten:

Zunächst einen Bogen Backpapier auf eine Tortenplatte legen und den geschlossenen Springformrand ohne Boden daraufstellen. Pfirsiche auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei Flüssigkeit auffangen und 50 ml für den Guss beiseitestellen.

2 Keksboden zubereiten:

Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigroller fein zerbröseln. 2 EL davon abnehmen und zur Seite stellen. Butter in einem Topf zerlassen, Topf vom Herd nehmen und Keksbrösel mit einem Esslöffel sorgfältig unter die Butter rühren. Die Masse in den Springformrand geben und mit einem Esslöffel gleichmäßig zu einem flachen Boden andrücken. Boden mind. 20 Min. in den Kühlschrank stellen.



3 Frischkäse-Joghurt-Creme zubereiten:

Die abgetropften Pfirsiche in Spalten schneiden und 16 Spalten beiseitelegen. Frischkäse, Joghurt und Finesse in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) glatt rühren. Gelatine fix auf niedrigster Stufe einrühren und noch **1 Min.**iterrühren. Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. Die übrigen Früchte auf dem Boden verteilen, dabei 1 cm Rand frei lassen. Die Creme darauf geben und gleichmäßig verstreichen. Die zurückgelassenen Pfirsichspalten dekorativ auf der Creme verteilen.

4 Sekt-Guss zubereiten:

Den Tortenguss nach Packungsanleitung mit Zucker, 200 ml Sekt und 50 ml Pfirsichflüssigkeit zubereiten und sofort über die Torte geben. Mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Die Torte mit Hilfe eines Tortenhebers vom Backpapier lösen und das Backpapier unter dem Boden wegziehen, Springformrand mit einem Messer vorsichtig lösen und entfernen. Vor dem Servieren die Torte mit den übrigen Keksbröseln dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine alkoholfreie Variante den Tortenguss einfach mit 125 ml Pfirsichflüssigkeit aus der Dose und 125 ml Wasser zubereiten.

