

Schnelle Pfirsichtorte

Eine leckere und einfache Pfirsichtorte mit einem lockeren Tortenboden, Pfirsichen und Sahnecreme - ganz schnell zubereitet und super lecker.

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

All-in-Teig:

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

Pfirsich-Quark-Belag:

480 g Pfirsichhälften (Abtropfgew.)
400 g kalte Schlagsahne
3 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
500 g Speisequark (Magerstufe)
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 EL Zitronensaft

Wie backe ich eine schnelle Pfirsichtorte?:

1 Vorbereiten:

Pfirsiche auf einem Sieb abtropfen lassen. Flüssigkeit auffangen. 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 mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 20 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Springformrand lösen und entfernen. Tortenboden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Springformboden entfernen und Tortenboden auf dem Kuchenrost erkalten lassen.

- ③ Backpapier abziehen. Tortenboden auf eine Tortenplatte legen. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

④ **Pfirsich-Quark-Belag zubereiten:**

Sahne mit **2 Btl.** Gelatine fix steif schlagen. Quark mit **1 Btl.** Gelatine fix verrühren. Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronensaft und **50 ml** Pfirsichflüssigkeit verrühren und unter den Quark rühren. Zum Schluss die Sahne unterheben. 1/3 der Sahnecreme auf dem Boden verstreichen. Pfirsichhälften in Spalten schneiden, etwa 3/4 davon auf die Creme legen. Übrige Creme wellig darauf verstreichen. Übrige Pfirsichspalten dekorativ auflegen. Pfirsichtorte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

- ⑤ Vor dem Servieren Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Pfirsichtorte statt mit Pfirsichflüssigkeit mit 2 EL Pfirsich- oder Orangenlikör zubereiten.
- Für einen dunklen All-in-Teig geben Sie 1 EL Dr. Oetker Kakao unter den Teig.

