

Stracciatella-Torte mit Pfirsichen

Backmischung Naked Cake Joghurt mit Pfirsichspalten und Schokoladenraspeln

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Naked Cake Joghurt
100 g weiche Margarine oder Butter
2 Eier (Größe M)
25 g Milch (2 EL)

Belag:

480 g Pfirsichhälften (Abtropfgew.)
400 g kalte Schlagsahne
150 g Joghurt
50 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

1 Vorbereiten:

Für den Belag Pfirsiche auf einem Sieb abtropfen lassen. Backform (liegt der Backm. bei) nach Anleitung (auf der Backform) aufstellen. Form auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

2 Teig:

Teig mit Fett, Eiern und Milch nach Packungsanleitung zubereiten und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: 35 - 40 Min.

3 Tortenboden nach Packungsanleitung erkalten lassen. Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden und den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

4 Belag:

Pfirsichhälften in dünne Spalten schneiden. Mischung für den Belag (liegt der Backm. bei) mit Sahne und Joghurt nach Packungsanleitung zubereiten. Zum Schluss Schokoladenraspel (1 TL zurückbehalten) mit einem Teigschaber unter den Belag heben. 1/3 der Pfirsichspalten mit der Rundung nach außen auf dem ersten Boden verteilen, darauf 1/3 der Creme verstreichen. Dies mit den weiteren Böden, Pfirsichspalten und Creme wiederholen. Mit einem Teelöffel Wellen in den Sahnebelag drücken. Übrige Schokoraspiel aufstreuen und die Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.