

# PFIRSICH TORTE

★★★★★ 4.9 bei 24 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig zubereiten. Dazu Eier, Zucker und Butter gut verrühren und anschließend Mehl, Backpulver und Wasser einrühren.
- 2 Den Teig in einen runde Backform (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/backrahmen-r-und/>) (Durchmesser 20 cm) füllen und anschließend ca 25-30 Minuten bei 170 Grad Heißluft im vorgeheizten Backofen backen. Danach gut auskühlen lassen.
- 3 Für die Fülle 400 g Schlagobers gemeinsam mit 2 Packungen Sahnesteif aufschlagen. Danach Mascarpone, Vanillezucker und Joghurt unterheben.
- 4 Die Pfirsichhälften in Scheiben schneiden. Jetzt 1/3 der Fülle auf den ausgekühlten Boden streichen. Danach die Pfirsichhälften darauf verteilen und mit der restlichen Creme bedecken.
- 5 Die Torte für 1 Stunde kalt stellen, danach den Backrahmen lösen und mit Schokoflocken verzieren.

## Zutaten

FÜR EINE TORTENFORM Ø20 CM

### TEIG

- 2 Eier
- 80 g Staubzucker
- 50 g weiche Butter
- 80 g Weizenmehl 700
- 5 g Backpulver
- 2 EL Wasser

### FÜLLE

- 400 g Schlagobers
- 250 g Mascarpone
- 20 g Vanillezucker
- 50 g Naturjoghurt
- 20 g Staubzucker
- 400 g Pfirsiche aus der Dose
- 2 Pkg. Sahnesteif

### DEKO

Schokoflocken