PFIRSICHSCHNITTE

4.8 bei 106 Bewertungen

1 h 20 min | Rührteig | Heißluft | 170 Grad | 30 min

Zubereitung

1. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/)) Eier und Zucker gut schaumig schlagen, Rapsöl und Wasser einfließen lassen und weiterrühren. Weizenmehl, Backpulver und Kakao dazugeben und nochmal gut verrühren. Den fertigen Teig auf ein Backblech oder in den Backrahmen streichen im vorheizten Backofen bei 170 Grad ungefähr 30 Minuten backen.

2. Für die Topfencreme zuerst die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen und das Schlagobers steif schlagen. Den Topfen mit Zucker, Sauerrahm und Zitronensaft vermischen. Die gut ausgedrückte Gelatine in etwas warmem Wasser auflösen und dann langsam in die Topfencreme einrühren.
Das Schlagobers vorsichtig unterheben. Die Creme auf dem ausgekühlten Kuchenteig gleichmäßig verteilen und kalt stellen.

3. Für den Pfirsichguss einen Pudding mit Pfirsichsaft (statt Milch) und Zucker laut Packungsanweisung zubereiten und dann die pürierten Pfirsiche unterrühren. Den Guss auf der Topfencreme verteilen und den Kuchen nochmals für einige Stunden kalt stellen.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Ich hab den Kuchen in einem eckigen Backrahmen (30 x 30 cm) gebacken – so wird er etwas höher als auf einem großen Backblech.

Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH ODER 1 BACKRAHMEN (30 X 30 CM)

TEIG

4	Eier
250 g	Zucker
125 g	Rapsöl
125 g	lauwarmes Wasser
250 g	Weizenmehl 700
16 g	Backpulver
20 g	Kakaopulver

TOPFENCREME

6 Blatt	Gelatine
300 g	Schlagobers
500 g	Topfen
250 g	Sauerrahm (od. Naturjoghurt)
100 g	Zucker
0.5	Zitrone (Saft)

PFIRSICHGUSS

150 g	Pfirsiche, fein püriert
250 g	Pfirsichsaft
20 g	Vanillepuddingpulver
15 g	Zucker