PFIRSICHTORTE

4.9 bei 45 Bewertungen

1 h | Rührteig | Heißluft | 180 Grad | 25 min

Zubereitung

1. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/)) die Eier trennen und das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker schaumig rühren, bis die Masse hell und cremig ist, dann nach und nach die Dotter unterrühren. Mehl, vermischt mit Maizena und Backpulver, abwechselnd mit dem Wasser kurz unterrühren. Nur so lange rühren, bis alles gut vermischt ist. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.

2. Die Masse in eine Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen. Danach gut auskühlen lassen.

3. Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Topfen mit Staubzucker und Joghurt vermischen. Das Schlagobers steif schlagen.

4. Die Gelatine in ein wenig warmem Pfirsichsaft (bei frischen Pfirsichen in warmem Wasser) auflösen und gut mit der Topfenmasse vermengen. Am Schluss die geschnittenen Pfirsichstückchen und das Schlagobers unterheben.

5. Die Topfencreme auf den gut ausgekühlten Tortenboden geben und mit Pfirsichspalten verzieren. Anschließend für ein paar Stunden kalt stellen.

Zutaten

FÜR 1 TORTENFORM Ø 24 CM

TEIG

170 g	Zucker
100 g	Weizenmehl 700
80 g	zimmerwarme Butter
4	Eier
50 g	Maizena
8 g	Backpulver
3 EL	warmes Wasser

TOPFENCREME

250 g	Topfen
70 g	Staubzucker
100 g	Naturjoghurt
250 g	Schlagobers
5 Blatt	Gelatine
1	Dose Pfirsiche (oder frische, geschälte Pfirsiche) in kleine Stücke geschnitten

ein paar Pfirsichspalten für die Dekoration