SUMSI TORTE

5 bei 11 Bewertungen

1 h | Grundteig | 8 h | Heißluft | 170 Grad | 25 min

Zubereitung

1. Für den Rührteig Zucker und Butter schaumig aufschlagen und dann die Eier nach und nach zugeben und weiterrühren. Am Schluss noch mit den restlichen Zutaten vermengen. Den Teig in die Tortenform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Heißluft ca. 20-25 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen.

2. Für die Fülle Schlagobers aufschlagen. Danach Topfen und Zucker untermischen.

3. Nach dem Auskühlen die Torte einmal waagrecht durchschneiden.

4. Den Tortenring auf eine Platte stellen und den Tortenboden hineinlegen. Die Hälfte der Fülle darauf verteilen und den zweiten Boden darauflegen. Die restliche Fülle verteilen und glatt streichen.

5. Für den Fruchtspiegel die Gelatineblätter in kaltem Wasser aufweichen, danach ausdrücken. Die Pfirsichhälften pürieren und in einem Topf kurz erwärmen. Nun die Gelatine im warmen Püree unter ständigem Rühren auflösen.

6. Den Fruchtspiegel überkühlen lassen und gleichmäßig über die fertige Torte gießen.

7. Für die Bienen die Pfirsichhälften trocken tupfen und mit flüssiger Schokolade, Mandelblättchen und Zuckeraugen verzieren. Nun die fertigen Bienen vorsichtig auf die Torte heben.

Zutaten

1 TORTE (Ø 24 CM)

TEIG

160 g	Zucker
100 g	zimmerwarme Butter
4 Stk.	Eier
160 g	Weizenmehl 700
10 g	Backpulver
4 EL	Wasser

CREME

500 g	Schlagobers
250 g	Topfen
50 g	Zucker
20 g	Vanillezucker

FRUCHTSPIEGEL

300 g	Pfirsiche (abgetropft)
4 Blatt	Gelatine

DEKO

5	Pfirsichhälften
	flüssige Schokolade
8	Mandelblättchen
8	Zuckeraugen

Die Torte am besten über Nacht zum Durchziehen kaltstellen und die Bienen erst am nächsten Tag verzieren und auf die Torte setzen.