Pfirsichtorte mit Blitzboden

Kuchen » Pfirsich & Co

Zutaten (16 Stücke)

» 100g Butter/Margarine
» 100g Zucker
» 3 Pk. Vanillinzucker
» 2 Ei(er)
» 150g Mehl
» 1 TL Backpulver
» 4 EL Milch
» 1 Dose Pfirsich(e)
» 1 Pk. Schoko-Crossies
» 600ml Schlagsahne
» 2 Pk. Sahnesteif
» 4 EL Mandelblättchen

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Den Ofen auf 155°C vorheizen. Butter mit Zucker und 1Pk. Vanillinzucker in einer Schüssel cremig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, zusammen mit der Milch dazugeben, einarbeiten. Den Rührteig in eine gefettete Springform (Durchmesser 26cm) füllen, glatt streichen und im Ofen ca. 20min backen. Den Boden herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

2. Pfirsiche abtropfen lassen. Die Hälfte davon würfeln, die restlichen Früchte in Spalten schneiden. Die Crossies grob hacken. 400ml Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. 1EL gehackte Crossies beiseite legen, den Rest wie die Pfirsichwürfel unter die Sahne heben. Die Masse auf den Teigboden streichen, ca. 30min in den Kühlschrank stellen.

3. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fettzugabe anrösten. 200ml Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen. Die Torte auf eine Platte setzen und mit 2/3 der Sahne überziehen.

4. Die übrige Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, im Wechsel ringsum Sahnetupfen und -linien aufspritzen. An die Linien die Pfirsichspalten legen. Die restlichen Crossies auf die Mitte der Torte häufeln. Die Mandelblättchen an den Rand streuen.

Nährwerte: 350kcal/E4g/F22g/KH33g pro Stück

angelegt am: 28.02.2005 Rezept-Nr: 1590

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke