

Pfirsichtorte

Zutaten: für den Sandkuchenteig:
100 g weiche Butter oder Margarine
90 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
abgeriebene Schale von einer ½ unbehandelten Orange
1 Teelöffel Rum
75 g Weizenmehl (Type 405)
½ Teelöffel Backpulver
50 g gemahlene Mandeln

für die Käsesahnecreme:

10 Blatt weiße Gelatine
500 g Magerquark
250 g Mascarpone
1 Becher Vollmilchjoghurt (150 g)
150 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
abgeriebene Schale von einer unbehandelten Orange
100 ml Orangensaft
4 Esslöffel Orangenlikör
1 Becher Schlagsahne (250 g)
1 große Dose Pfirsiche (in Hälften, 250g Abtropfgewicht)
½ Päckchen Tortenguss klar
1/8 l Wasser oder Pfirsichsaft
30 g geröstete gehobelte Mandeln

So wird's gemacht:

Der Sandkuchenteig:

Fett, Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen. Salz, Ei, Orangenschale und Rum unterrühren.

Mehl, Backpulver und Mandeln gut vermischen, zufügen und unterrühren.

Eine Springform (26er) ausfetten. Sandkuchenteig einfüllen, glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen auf der zweiten Schiene von unten bei 150 Grad 15-20 Minuten backen.

Herausnehmen. In der Form auskühlen lassen.

Die Käsesahnecreme:

Gelatine nach Packungsanweisung einweichen. Quark, Mascarpone, Joghurt, Zucker, Vanillinzucker, Orangenschale, -saft und -likör verrühren.

Gelatine nach Packungsanweisung auflösen. Zuerst 2-3 Esslöffel Quarkmasse mit der Gelatine verrühren. Dann das Gelatinegemisch unter die restliche Quarkmasse rühren. Kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt. Sahne steif schlagen. Unter die gelierende Creme heben. Ein Drittel der Creme auf den Sandkuchenboden in der Form geben. Abgetropfte Pfirsiche darauf verteilen. Restliche Creme darauf geben, glatt streichen. Kalt stellen, bis sie fest geworden ist.

Für die Verzierung Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. 16 Rosetten auf die Torte spritzen. Pfirsichhälften in Spalten schneiden, auf der Torte verteilen. Tortenguss mit Wasser oder Saft nach Packungsanweisung zubereiten, darüber geben. Rand und Oberfläche mit Mandeln bestreuen.