

PFIRSICHTORTE

★★★★★ 4.9 bei 43 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1** Für den Rührteig (>Rührteig 1x1 (<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, vermisch mit Maizena und Backpulver, abwechselnd mit dem Wasser kurz unterrühren. Nur so lange rühren, bis alles gut vermisch 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