



Pfirsich-Passionsfrucht-Torte

Zutaten:

Für die Tortenböden:

6 Eier

175 g Zucker

150 g Mehl

1 TL Backpulver

50 g Speisestärke

1 Prise Salz

Für das Kompott:

375 g Pfirsiche aus der Dose

3 Passionsfrüchte

100 ml Wasser

100 g Zucker

15 g Agar Agar

Für die Creme:

500 g Frischkäse

400 ml Sahne

4 Päckchen Sahnesteif

1 Päckchen Vanillezucker

65 g Puderzucker

5 - 6 EL Kompott

Zusätzlich: 1 Pfirsich, 1 Passionsfrucht, Minze

Zubereitung:

1. Die Tortenböden backt Ihr am besten schon einen Tag vorher. Hierfür benötigt Ihr eine Springform oder einen Tortenring (Ø 18 cm). Diesen legt Ihr am Boden mit Backpapier aus und fettet den Rest ordentlich ein. Heizt dann den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor.
2. Trennt dann die Eier und schlägt das Eiweiß zusammen mit einer Prise Salz steif. Gebt nach und nach 100 g Zucker hinzu.
3. Danach die Eigelbe mit dem restlichen Zucker und 2 EL lauwarmem Wasser hellcremig aufschlagen. Danach den Eischnee mit in die Schüssel geben. Mehl, Stärke, Backpulver mischen und auf die Eimasse sieben. Alles vorsichtig unterheben und zu einem homogenen Teig verrühren. Nun könnt

Viele weitere Rezepte findest du unter: www.kathi-koestlich.de



Ihr den Teig in drei gleich große Portionen teilen. Gebt die erste Portion in die Springform und streicht den Teig glatt. Ab damit in den Ofen für etwa 20 Minuten. Sobald Euer Teig die Stäbchenprobe bestanden hat, nehmt Ihr ihn aus dem Ofen und löst ihn von der Springform. Danach könnt Ihr die anderen beiden Teig-Portionen genauso nacheinander backen. Lasst die Tortenböden am besten über Nacht auskühlen.

4. Für das Kompott die Flüssigkeit von den Dosen-Pfirsichen abgießen und diese anschließend in kleine Würfel schneiden und in einen kleinen Topf geben. Die Passionsfrüchte halbieren und den Inhalt herauslöfeln und zu den Pfirsichwürfeln geben. Beides zusammen mit dem Zucker verrühren und etwa 5 bis 10 Minuten stehen lassen. Danach das Wasser und Agar Agar hinzugeben. Nun alles aufkochen und 2 Minuten lang sprudelnd kochen lassen. Das Kompott lauwarm abkühlen lassen.
5. In der Zwischenzeit die Sahne für die Creme steif schlagen. Hierzu etwa eine Minute nach Beginn des Rührens 2 Päckchen Sahnesteif einrieseln lassen. Danach den Frischkäse mit Puderzucker, Vanillezucker und 2 Päckchen Sahnesteif verrühren. Anschließend die Sahne unterheben und 6 EL des lauwarmen Kompotts zur Creme hinzugeben und verrühren. Die Creme für etwa 30 Minuten kaltstellen.
6. Dann geht es ans Stapeln und Dekorieren. Hierfür den ersten Tortenboden auf eine Tortenplatte legen und mit 1/3 der Creme bestreichen. Dann etwa 1 bis 2 EL lauwarmes Kompott in die Mitte des mit Creme bestrichenen Tortenbodens geben. Dann den zweiten Tortenboden vorsichtig auflegen und auf die gleiche Weise fortfahren. Auf den letzten Tortenboden etwas Creme geben und den Rest an den Seiten verstreichen. Obenauf könnt Ihr einen halben Pfirsich in Scheiben geschnitten verteilen und eine halbierte Passionsfrucht dazugeben.
7. Entweder Ihr esst die Torte direkt oder lasst sie noch gut durchkühlen. Dann ist sie superstabil und kann sauber angeschnitten werden.