Nah&Frisch

VFI Professional

Pfirsichtorte

Kuchen & Gebäck | Früchte | Frühling | Gartenparty | Jause | Sommer



Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Springform mit Kronenöl Spezial mit feinem Buttergeschmack ausstreichen und mit Mehl ausstauben. Mehl und Backpulver versieben. Eier, Staubzucker, Salz, Vanillezucker, abgeriebene Zitrone und Orange schaumig (mind. 10 Minuten) schlagen. Kronenöl Spezial mit feinem Buttergeschmack langsam einlaufen lassen und 1 Minute weiter schlagen. Mehl abwechselnd mit dem Pfirsichsaft behutsam unter die Masse heben. In die Tortenform füllen und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 35 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen und in der Form auskühlen lassen.
Für die Pfirsichcreme Schlagobers schlagen und kalt stellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Pfirsiche waschen, halbieren, Kern entfernen und in 1 cm dicke Spalten schneiden. Joghurt und Honig glatt rühren und die Pfirsiche dazugeben. Orangensaft erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen und zur Joghurtmasse rühren. Schlagobers unterheben und auf den gekühlten Tortenboden gießen, glatt streichen und für ca. 5 Stunden kalt stellen. Torte behutsam aus der Form lösen.
Mit Krokant bestreuen und mit Pfirsichspalten belegen.
Tipp: Weitere Rezepte finden Sie unter www.kronenoel.at

Zutaten

- Tortenboden:
- 3 Eier
- 150 g Staubzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Packerl Vanillezucker
- abgeriebene Schale von je
- ½ Orange und Zitrone
- 150 ml Kronenöl Spezial mit
- feinem Buttergeschmack
- 250 g Mehl
- 1 Pkg. Backpulver
- 130 ml Pfirsichsaft
- Pfirsichcreme:
- 1 Dose Pfirsiche oder
- 5 frische Pfirsiche (500 g)
- 250 g Joghurt 3,6%
- 6 EL Honig
- Saft von 1 Orange
- 5 Blätter Gelatine
- 200 ml Schlagobers
- Garnitur:
- 50 g Krokant (fertig gekauft)
- 1 Pfirsich