Giotto Pfirsich Torte

Die Kombination aus Pfirsich, Giotto, Mascapone und einem lockeren Haselnuss-Biskuit ist einfach unschlagbar!

Zubereitungszeit: 45 min
Wartezeit:
Backzeit: 25 min

Zutaten für den Boden

- 3 Eier
- 3 EL kaltes Wasser
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 50 g Speisestärke
- 50 g Mehl
- 1,5 TL Backpulver
- 100 g Haselnüsse, gemahlen

Für Crème und Deko

1 große Dose Pfirische, geschnitten (850 ml)
1 P. Gelatinepulver (alternativ vegetarische Agartine)
250 g Mascarpone
75 g Zucker
Abrieb ½ Bio-Zitrone
2,5 EL Zitronensaft
4-5 9er-Packungen Giotto
100 g Haselnüsse, geschnitten oder gehackt
400 g Schlagsahne
2 P. Vanillezucker
1 P. Sahnesteif
Minzeblätter

Zubreritung

1. Backofen auf 175 Grad vorheizen.
2. Den Boden einer 24-er Springform mit Backpapier belegen.
3. Die Eier trennen.
4. Eiweiße mit dem Wasser steif schlagen, dabei Salz, Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen.
5. Eigelbe einzeln unter Rühren dazugeben.
6. Speisestärke, Mehl und Backpulver mischen und auf die Eimasse sieben.
7. Haselnüsse dazugeben und alles vorsichtig unterheben.
8. Den Teig in die Springform füllen und glatt streichen.
9. Für ca. 25 Minuten backen. Danach in der Form auskühlen lassen.
10. Für die Crème die Gelantine nach Packungsanweisung mit Wasser verrühren und quellen lassen.
11. Die Pfirsiche abtropfen lassen und einige Scheiben für die Deko zurücklegen. Die restlichen Pfirsiche pürieren.
12. Mascarpone, Zucker, Zitronenabrieb und –saft verrühren.
13. Die pürierten Pfirsiche dazugeben und ebenfalls verrühren.
14. Gelantine in einem kleinen Topf erwärmen, von der Herdplatte nehmen und einige

Eßlöffel der Crème einrühren. Danach die Masse in die Crème geben und unterrühren.
15. Tortenboden einmal waagerecht durch schneiden. Den unteren Teil in einen Tortenring legen.
16. Die Crème auf den Boden geben und die Giottos darauf verteilen. (Achtung! Einige für die Deko zurücklegen!).
17. Den oberen Boden auflegen und für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
18. Die geschnittenen (oder gehackten) Haselnüsse in einer fettfreien Pfanne anrösten und abkühlen lassen.
19. Die Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Den Tortenring lösen und die Torte mit der Sahne bestreichen.
20. Die Haselnüsse an den Rand drücken.
21. Mit Pfirsichen, Giottos und Minze dekorieren.