Pfirsich-Schaumkuss-Torte

Leckere fruchtige Torte mit gar nicht so süßer Schaumkuss-Creme

Zubereitungszeit: 12 Std
Wartezeit:
Backzeit: 30 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 4 Eier (Gr. M)
- 1 Prise Salz
- 150 g Zucker
- 80 g weiche Butter
- 160 g Mehl
- 8 g Backpulver
- 2-3 EL warmes Wasser

Für die Pfirsich-Creme

½ L Pfirsichsaft
30 g Zucker
2 Tüten Vanille-Puddingpulver
1 Dose Torten-Pfirsiche (480g Abtropfgewcht)

Für die Schokokuss-Creme

5 Blatt Gelatine
80 g Sauerrahm
65 g Zucker
400 g Sahne
6 Schokoküsse (ohne Boden)

Außerdem

Kekse nach Wunsch
Minzblätter

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
2. Den Boden einer 24er Springform mit Backpapier bedecken.
3. Für den Teig die Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Salz sehr steif schlagen.
4. In einer anderen Schüssel Eigelbe mit Butter und Zucker hellcremig aufschlagen.
5. Mehl und Backpulver mischen, auf die Eimasse sieben, das Wasser und den Eischnee dazugeben. Alles vorsichtig unterheben, nicht verrühren! Den Teig in die Backform geben und für 25 Minuten in der Ofenmitte backen. Anschließend aus der Form lösen und komplett abkühlen lassen.
6. Anschließend den abgekühlten Boden einmal waagerecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte stellen und einen Tortenring umspannen.

7. Für die Pfirsich-Creme die Torten-Pfirsiche auf einem Sieb abtropfen lassen. 350 ml Pfirsichsaft in einem Topf zusammen mit dem Zucker aufkochen. Das Puddingpulver in eine kleine Schüssel füllen und mit dem restlichen Pfirsichsaft glattrühren. Das angerührte Puddingpulver langsam in den leicht köchelnden Pfirsichsaft einrühren bis die Masse andickt. Topf vom Herd nehmen und die Masse leicht abkühlen lassen. Die Hälfte der Torten-Pfirsiche pürieren und unter die lauwarme Puddingcreme rühren. Die andere Hälfte der Torten-Pfirsiche zu Seite stellen.
8. Die Pfirsich-Creme auf dem unteren Tortenboden verteilen und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
9. Inzwischen die Schaumkuss-Creme zubereiten. Dazu Gelatineblätter in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen. Sauerrahm und Zucker gründlich verrühren. Die Sahne steifschlagen und vorsichtig unter den Sauerrahm heben.
10. Die Gelatine nach Packungsanweisung auflösen, 3 EL der Sauerrahm-Creme unterrühren und alles zügig unter die restliche Sauerrahm-Sahne rühren.
11. Die Schaumküsse (ohne Böden) zerdrücken und ebenfalls unter die Sauerrahm-Sahne-Masse heben.
12. Die Hälfte der Creme auf die Pfirsich-Creme geben und gleichmäßig verteilen. Einige Torten-Pfirsiche für die Deko zurücklegen, die restlichen Spalten auf der Creme verteilen.
13. Den zweiten Boden aufsetzen und leicht andrücken. Die restliche Schaumkuss-Creme auf den Boden geben, gleichmäßig verteilen und glattstreichen.
14. Torte nach Laust und Laune mit den restlichen Pfirsichen, frischen Minzblätter und Lieblingskeksen (z. B. Soft Cakes, Giotto, etc.) verzieren.
15. Die Torte für mindestens 3 Stunden kaltstellen. Vor dem Servieren natürlich den Tortenring entfernen.