

LECKERE FRUCHTIGE PFIRSICH-HIMBEER-TORTE / PFIRSICH-MELBA-TORTE



Hallo meine Lieben,

heute gibts in meinem [Video](#) ein sehr leckeres Tortenrezept, welches ich bereits letztes Jahr gemacht hatte. Ich habe mein Rezept optimiert und verfeinert. Daraus entstand diese wunderschöne Pfirsich Himbeere oder Pfirsich Melba Torte!

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG BISKUITTEIG

Die Eier mit dem Zucker weißcremig rühren. Mehl, Stärke, Backpulver sieben und unterheben. In die Backform gießen und bei 175 °C Ober- und Unterhitze etwa 20 Minuten backen. Bitte die Stäbchenprobe nicht vergessen. Den Teig abkühlen lassen und auf eine Tortenplatte setzen und einen Tortenring drum herum legen.

ZUBEREITUNG CREME

Sahne mit San Apart steif schlagen und kühl stellen. Magerquark mit Puderzucker und dem Zitronensaft verrühren.

Die Früchte getrennt pürieren und jeweils mit einer Tüte Agartine 2 Minuten lang köcheln lassen. Den Fruchtmus etwas abkühlen lassen.

Die Hälfte der Quarkcreme mit dem Pfirsichmus verrühren und die Hälfte der Sahne unterziehen. 2/3 dieser Creme auf den Tortenboden streichen und glatt streichen und kühl stellen.

Die restliche Quarkcreme mit den Himbeeren verrühren und die restliche Sahne unterziehen. 1/3 der Himbeercreme mit dem restlichen Drittel Pfirsichcreme verrühren und auf dem Kuchen verstreichen, kühl stellen (etwa 3 Minuten).

Die restliche Himbeercreme auf dem Kuchen verteilen und für etwa 30 Minuten kühlen.

TORTE FERTIGSTELLEN

Die Himbeeren auf der Torte verteilen. Saft, Zucker und Stärke verrühren und aufkochen, etwa 1 Minute köcheln lassen und die Torte mit dem Guss überziehen.

Die Torte am besten über Nacht kühl stellen, und mit etwas weißer Schokolade und Minzblättern verzieren.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

BISKUITTEIG:

- 3 Eier
- 100 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 60 g Mehl
- 60 g Speisestärke
- ½ TL Backpulver

CREME:

- 500 g Quark (Magerstufe)
- 120 g Puderzucker
- ½ Zitrone (Saft)
- 4 TL San-apart
- 400 g Sahne
- 2 Tüte Agartine
- 12 Gelatine
- 300 g Pfirsiche (Dose)
- 300 g Himbeeren (frisch oder TK)

BELAG:

- 16 Himbeeren (frisch oder TK)
- 125 ml Saft (z. B. Himbeer)
- ½ TL Zucker
- ½ TL Speisestärke

LECKERE FRUCHTIGE PFIRSICH-HIMBEER-TORTE / PFIRSICH-MELBA-TORTE

