

OSTERTORTE MIT PFIRSICH- UND HIMBEERCREME



Locker leichte Torte in Pastelltönen mit einer Pfirsich- und Himbeercreme.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
15 Minuten



Kühlzeit
2 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG TEIG

Ofen auf 200 °C vorheizen. Drei Backrahmen mit Backpapier einschlagen. Eier, Zucker, Salz und Vanille sehr cremig rühren. Wasser und Öl einrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und unterheben. Den Teig auf die drei Förmchen verteilen und im Ofen ca. 15 Min. backen, danach komplett abkühlen lassen.

ZUBEREITUNG FÜLLUNG

Pfirsich mit Wasser verrühren und pürieren. Himbeeren ebenfalls mit Wasser verrühren und pürieren. Jeweils ein halbes Päckchen Agar Agar einrühren und separat in kleinen Töpfen aufkochen und mindestens 2 Min. sprudelnd kochen.

Die Fruchtpürees kurz abkühlen lassen.

Sahne mit Sanapart steif schlagen und kühl stellen. Frischkäse, San Apart und Puderzucker kurz verrühren. Die Creme halbieren. Die Hälfte mit dem Himbeerpüree und die andere Hälfte mit dem Pfirsich-Püree verrühren. Dafür zuerst 1-2 EL Quark in das Fruchtpüree rühren und dann komplett einrühren. Jeweils die Hälfte der Sahne unterheben.

TORTE FERTIGSTELLEN

Den untersten Tortenboden mit einem Tortenring umschließen. Himbeermarmelade darauf streichen und mit der Hälfte der Himbeercreme bestreichen. Zweiten Tortenboden aufsetzen und mit der Aprikosenmarmelade bestreichen. Hälfte der Pfirsichcreme darüber streichen und letzten Boden aufsetzen. Die Torte mindestens 1 Stunde kühlen.

Den Tortenring entfernen und die Torte dünn mit einer der beiden Cremes bestreichen, so dass sie glatt wird. Dann die beiden Cremes klecksartig auf die Torte streichen, an der Oberfläche glatt streichen und an den Seiten strukturieren.

Mit Glittersplitter bestreuen und ein Nest aus Ostereiern darauf setzen.



Den Glittersplitter und die Eier erst kurz vor dem Verzehr darauf streuen, dann weichen sie nicht auf.

TEIG:

- 3** Eier
- 150 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- Vanilleextrakt
- 100 ml** Mineralwasser
- 100 ml** Öl
- 200 g** Mehl
- 1 TL** Backpulver

FÜLLUNG:

- 200 g** Pfirsiche (Dose)
- 50 ml** Wasser
- 200 g** Himbeeren (TK)
- 50 ml** Wasser
- 1** Agaragar
- 400 ml** Sahne
- 4 TL** San-apart
- 800 g** Frischkäse
- 8 TL** San-apart
- 200 g** Puderzucker

AUSSERDEM:

- Himbeermarmelade
- Aprikosenmarmelade
- Zuckerdekor (Glitter-Splitter)
- Schokoladeneier

OSTERTORTE MIT PFIRSICH- UND HIMBEERCREME



Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3